By Polycarpe Poncelet

LA CHIMICA DEL GUSTO E DELL' ODORATO

O SIA

L' ARTE DI COMPORRE FACILMENTE, E CON POCA SPESA I LIQUORI DA BERE, E LE ACQUE ODOROSE

CON UN METODO NUOVO

PER FARE I LIQUORI FINI SENZA ACQUAVITE,

TRADUZIONE DAL FRANCESE.

FIRENZE MDCCLXXXII.

NELLA STAMPERIA BONDUCCIANA

Con Approvazione.

INDICE

DEGLI ARTICOLI.

PARTE I.

PARTE II.

Arti-

PARTE IV.

Degli odori.

PRI-

PRIMA CLASSE.

SECONDA CLASSE.

TERZA CLASSE.

Olj essenziali.

Arti-

DEL

LA CHIMICA DEL GUSTO E DELL' ODORATO

PARTE PRIMA.

PRINCIPJ GENERALI.

L' Arte di cui siamo per trattare è più un divertimento che un lavoro, ma non ostante richiede attenzione, applicazione, e discernimento. Senza essere molto penosa, nè dispendiosa, ci insegna ad essere economi, e diligenti, e ci indennizza amplamente di ogni piccolissima cura. In fatti vi è egli un piacere più seducente di quello d' esser creatore? Con l' aiuto de' nostri principj, con alcune droghe che si trovano facilmente, con dell' Acquavite, e dello Zucchero, si produrranno del-

le nuove combinazioni molto aggradevoli, e finora quasi ignote.

Ogni sorte di persone senza distinzione di sesso, e di qualità possano figurare nei nostri Laboratorj, e senza compromettere nè la loro dignità, nè le loro attrattive, senza esser tenute ad un impiego considerabile nè di tempo, nè di denaro, e sempre con la dolce sodisfazione di vedere resultare dalla nostra dilettevole. Chimica un doppio vantaggio, quello cioè d'aver composto da loro stessi un liquore sano, e gustoso, e quello d'averlo composto con tenue spesa. Ardisco promettere, che seguitando queste instruzioni con esattezza si otterrà in una qualità superiore, e con poca spesa ciò che ci è fatto spesso pagare un prezzo esorbitante.

Divideremo questa prima parte con l'ordine naturale delle operazioni principali. Esse sono nel numero di quattro; L'Infusione, la Distillazione, la Composizione, e la Filtrazione.

PRIMA OPERAZIONE

Dell' Infusione.

IL nome solo disegna abbastanza la natura di questa prima operazione. Si sceglie una sostanza qualunque, ma sempre aromatica; si mette in infusione in un liquore convenevole, e vi si lascia stare per qualche tempo.

Siccome la bontà dei liquori depende in gran parte dalle sostanze aromatiche, che si impiegano, l'Artista sarebbe inescusabile se trascurasse le nozioni necessarie per dirigerlo non solamente nella scelta che deve farne, ma ancora nei modi che egli deve impiegare, tanto per raccoglierle, che per conservarle.

I sem-

I semplici del regno vegetabile, o siano piante, radiche, o frutti sono sempre migliori allor che crescono in una distanza convenevole, così essi non vegetano gli uni a scapito degli altri; il loro nutrimento è repartito più abbondantemente, e per conseguenza devono avere più vigore, e maggior virtù.

Si darà sempre la preferenza ai semplici, che hanno più odore, sapore, e colore, poichè naturalmente devono avere queste qualità, come lo zafferano, il ginepro, e tutti i frutti rossi.

Tutte le stagioni, e tutte le ore del giorno non sono egualmente proprie per coglier le piante, i fiori, e i frutti aromatici. La colta non si deve fare, se non che dopo che il sole è levato, e allorquando egli avrà dissipato col suo calore la rugiada, e l'umidità soprabbondante, che copre le piante, giammai in un tempo nuvoloso, e molto meno in tempo di pioggia, o immediatamente dopo.

Scelta delle piante.

Bisogna inoltre aspettare per coglier le piante, che abbino acquistata una maturità perfetta; allora sono nel maggior vigore, cioè a dire ripiene di principj. Questa età si distingue quando i fiori cominciano ad aprirsi, e ancora i frutti devono essere perfettamente maturi, specialmente alloraquando gli si deve far subire la fermentazione vinosa.

Scelta delle radiche.

La scelta delle radiche non si deve fare se non quando sono senza fusto, cioè a dire nella Primavera, o nell' Autunno; in ogni altra stagione esse sono legnose, e di cattiva qualità, perchè allora il sugo che sale per nutrire il fusto, impoverisce la radica. L' Autunno mi pare ancora preferibile alla Primavera, non già perchè le radiche della Primavera si siano prosciugate, pendente il rigore dell' Inverno, giacchè l' osservazione c' insegna, che le radiche nel tempo della Prima-

mavera traggono tanto nutrimento, che sovente la loro scorza scoppia per pienezza, ma le credo meno ripiene di principj, perchè esse sono allora saturate da una gran quantità di sugo aqueo soprabbondante, che non ha potuto essere ancora perfettamente elaborato, così la loro sostanza è molle, polposa, e quasi senza virtù; esse diminuiscano per mezzo dell'essiccazione la metà più che le radiche dell' Autunno; soffrono ancora nel seccarsi un grado leggiero di fermentazione causata da quella gran quantità d'acqua, che esse contengono, il che è cagione che si conservano più difficilmente.

Bisognerà, per quanto sarà possibile, scegliere le radiche intiere, vigorose, ben nutrite, senza per altro che non lo siano troppo, per timore che non si trovino più ripiene di flemma, che d'olio.

Molti s'ingannano nella coglitura dei fiori. S'immaginano, che devino essere più odorosi a misura che son più aperti: L'esperienza c'insegna tutto il contrario. Essi perdono allora più della metà della loro virtù, e ne hanno ancora molta meno, allorchè si distaccano dal loro calice. Dunque il vero tempo per cogliere i fiori, e allorquando essi cominciano ad aprirsi.

L'analisi mi ha ancora insegnato, che il principio odoroso di molti fiori risiede nei petali, e di molti altri nel loro calice. Tali sono tutte le piante labiache, come il ramerino, la salvia, ec. Il poco odore che hanno i petali di questi fiori gli viene per comunicazione, e spesso ancora non ne hanno punto. Per esserne persuasi, fate seccare di questa sorte di petali separati dal loro calice; dopo la loro disseccazione, appena sentirete un leggiero odore, sottoponetegli in seguito alla distillazione con dell'acqua comune, il prodotto non sarà che d'acqua. Fate la medesima esperienza sopra i soli calici, la distillazione vi darà un'acqua molto aromatica, molto carica di spirito rettore, e d'olio essenziale.

Al

Al contrario vi sono delle piante, i fiori delle quali non hanno calice, e che non ostante son molto odorosi. Tali sono tutti i liliaci, come il tuberoso, il giacinto, il narciso ec. Non bisogna aspettare per farne uso, che questi fiori abbin cominciato ad aprirsi; è necessario profittare del momento, che precede l'aprimento, perchè allora essi hanno maggior virtù, e somministrano maggiore odore, tanto per distillazione, che altrimenti; se ne tira pure ben poco, e forse punto, per mezzo della distillazione, a causa della loro volatilità, e non si ha giammai olio essenziale. E' bene osservarsi ancora, che nessuno dei fiori della classe de' liliaci conserva il suo odore dopo la disseccazione, ed è l'istesso ancora delle rose pallide, e delle rose moscatelle, che hanno molto odore essendo fresche, e poco, o punto dopo essere state seccate. Le rose rosse, chiamate rose di propagini sono differenti: esse hanno pochissimo odore essendo fresche, o ne acquistano considerabilmente, e lo conservano ancora per lungo tempo, allorquando si son fatte seccare, e soprattutto, se si usa la diligenza di coglierle avanti il loro intiero aprimento.

Le viole mammole di giardino sono molto più odorose che quelle di campagna, o dei boschi; il loro colore è più cupo, e sono preferibili in tutto. Bisognerà coglierle in un tempo sereno molto asciutto, allorquando saranno bene aperte, e prima che non siano scolorite, e diseccate.

Vi sono delle piante, che producono dei fiori di una piccolezza estrema, e che sarebbe difficile di raccogliere separatamente. In questo caso si coglie la pianta quasi intiera, allorchè ella è ben fiorita, o almeno una parte del fusto, alla quale i fiori sono aderenti. Queste son quelle, che si chiamano *cime fiorite*. Tali sono l' assenzio, l' isopo, la persia, l' origano, la salvia, il timo.

Sce-

Scelta dei grani, o semi.

Tutti i semi non sono egualmente buoni per l'oggetto che noi ci proponghiamo; essi sono comunemente formati di due lobi, che rinchiudono il germe, e d'una scorza, che involge il tutto.

Questi lobi hanno delle qualità differenti relativamente alle specie che gli produce; gli uni rinchiudano un sugo oleoso, e mucilaginoso nel tempo istesso; tali sono le mandorle, i semi di popone, di zucca ec.

Gli altri somministrano una sostanza mucilaginosa, molto prosciugata, che non dà assolutamente niente per spremitura, e che s'ottiene in polvere, o farina, per mezzo della triturazione; Tali sono le fave, i piselli, e generalmente tutti i granelli; finalmente si conoscono delle semenze; delle quali appena si scoprono i lobi, e il loro interno pare tanto duro, tanto lignoso, quanto l'esterno, come sono il coriandolo, il *Semen contra &c.*

Si possono dunque dividere le semenze sotto tre specie; oleose, farinacee, e secche. Le semenze farinacee non ci possono essere d'alcuna utilità, seppure non vogliamo proporci d'estrarne lo spirito ardente per mezzo della fermentazione. Tutte le oleose, e ancora le secche non sono egualmente di profitto. Non si deve impiegare se non quelle, che sono molto abbondanti d'olio essenziale, o almeno di spirito rettore.

Per raccogliere le semenze; bisogna aspettare, che siano perfettamente mature, ed in ciascuna specie si scelgono quelle, che sono grosse, ben nutrite, piene, intiere, d'un odore forte, e d'un sapore penetrante.

Scelta dei frutti.

Quando s'inpiegheranno i frutti, bisognerà sceglierli colti di fresco, ben maturi, ben sani, d'un gusto, d'un colore, e d'un odore, che dimostrino, che ancora non hanno perduto cosa alcuna della lor qualità.

Scelta dei legni.

I legni resinosi, ed aromatici, devano essere scelti pesanti, senza albume, che si precipitino al fondo dell' acqua, e devono esser presi dal tronco d' alberi di mezza età, quello dei rami non è mai tanto buono.

Modo di conservare le sostanze aromatiche.

Siccome non si può aver sempre l' occasione di impiegare le sostanze aromatiche, allorquando sono ancor fresche; è di gran vantaggio il saperle conservare con tutte le lor qualità, per valersene nel bisogoo.

Il modo più sicuro per ben conservare le piante, è senza dubbio la disseccazione, ma per farla bene, tutti i metodi non sono egualmente buoni. Io mi son sempre trovato bene di quello che adesso prescrivo.

Dopo avèr ben pulite le piante, che avrete pensiero di conservare, le esporrete al sole, stese sopra delle tele, inalzate da terra, ad oggetto che l' aria possa circolare liberamente intorno. Si avrà cura di non metterle troppo fitte, e unite insieme, ad oggetto che possa separarsi facilmente l' umidità, quale farebbe ingiallire le piante. Si muoveranno molte volte il giorno, per presentare successivamente, e spesso, la loro superficie al sole, il che accelera molto la disseccazione. Si metteranno ogni sera al coperto, per preservarle dall' umidità della notte. Le piante aromatiche richiedono di esser seccate più sollecitamente che sia possibile, nonostante per ottenere questo effetto, non bisogna impiegare un grado di calore troppo violento, perchè potrebbe dissiparsi il principio odoroso, e molto volatile, chu esse contengono. Preparate secondo il metodo che si è prescritto, esse divengon fragili, e i loro colori sono vivi, subito dopo la loro essiccazione, mostrano veramente d' aver perduto molto del loro odore, ma alcuni giorni dopo si rammoliscano, e acquistano del profumo considerabilmente.

Vi sono delle piante, e dei fiori d' una sì gran delicatezza, che perdono molto nelle lor qualità, allorquando si fanno seccare all' aria libera. Per rimediare a questo inconveniente, si distribuiranno in piccoli pacchetti, s' involgeranno nella carta, e si esporranno al sole in questo stato.

Dopo che le piante saranno ben disseccate, le rinchiuderete dentro sacchetti di carta, che disporrete propriamente in cassette di cartone. I frutti che avrete destinati a conservare per qualche tempo, non devono esser giunti al grado di una perfetta maturità, ed è meglio prenderli un poco verdi, cioè a dire allorquando son vicini ad esser maturi. Si involgono nel cotone, che poi si ricopre di carta, e si pongono in un luogo che non sia nè troppo umido, nè troppo asciutto. Si comprende bene, ch' io non intendo quì di parlare d' alcun frutto rosso, o d' una natura consimile, come le albicocche, le pesche ec.

Le coccole, e le semenze secche si dovranno rinchiudere in cassette contornate di carta. Le une, e le altre nell' invecchiare perdano molto della lor qualità e si conosce che esse peggiorano, allorchè nel muoverle, gettano della polvere. I legni, le radiche, le scorze, richiedono d' esser seccati prontamente, a causa dell' umidità, di cui son sempre molto cariche, Vi sono molte radiche, che ancorchè perfettamente diseccate attraggono potentemente l' umidità; esse sono sottoposte a rammorbidirsi, e poco dopo a muffare. Bisognerà dunque di tempo in tempo esporle all' aria, e prosciugarle di nuovo, il che dà motivo a certi insetti di pungerle, e di deporvi i loro uovi, i quali venendo ad aprirsi, i piccoli insetti si nutriscono di tuttociò, che la pianta contiene di ligneo, e queste radiche appariscano allora tutte tarlate. Molti si immaginano, che abbino perduta la loro qualità, eppur non è vero, perchè gl' insetti nella loro strage

non

non s' impossessano se non che della parte inutile della radica, e non toccano niente le gomme, nelle quali sole consiste tutta la virtù. Così questa polvere, che si trova nelle cassette, ove sono rinchiuse le radiche punte, è precisamente ciò che vi è di più stimabile. Non dovranno dunque rigettarsi le radiche tarlate perchè esse non perdono per questo accidente, se non che le parti, che non hanno alcun principio.

Falsificazione delle sostanze aromatiche.

Sarebbe da desiderarsi, che l' Artista avesse le cognizioni necessarie per non si lasciare ingannare nella compra di certe sostanze aromatiche, sottoposte a esser falsificate, perchè qualche volta sono molto care. E' dunque per lui della maggior importanza di saperle ben discernere, e perciò gli comunicheremo quello che l' esperienza ci ha insegnato sopra di ciò.

Non vi è niente di più facile a contraffarsi quanto gli olj essenziali. Siccome essi sono molto impregnati di Spirito Rettore, una piccola quantità basta per profumare molto altro Olio, purchè questo non abbia odore particolare molto sensibile, così i falsificatori non si servono d' altro che d' Olio di Bene proprissimo a palliare facilmente la loro frode, perchè egli è bianco, limpido, senza sapore, e senza odore. Vi aggiungano una piccola dose di vero Olio essenziale, questo si mescola intimamente con l' altro; e lo rende molto odoroso, talchè senza farne la prova è impossibile l' accorgersi della frode. Questa prova non è niente difficile. Versate del buono Spirito di Vino sopra una porzione dell' Olio essenziale, di cui voi temete la purità, se egli non è stato alterato, lo Spirito di Vino lo discioglierà intieramente; ma se vi si trova una mescolanza d' Olio grasso, questo si precipiterà al fondo del vaso.

Si falsificano ancora gli Oli essenziali con aggiungervi dello Spirito di Vino. Per scuoprire questa frode

de serve versare un poca d'acqua comune sopra l'Olio di cui si ha il sospetto. Se è mescolato, immediatamente diventerà latteo, perchè lo Spirito di Vino si separa dall' Olio essenziale per unirsi a questa medesima acqua, e lascia l' Olio molto diviso, sospeso, ma non disciolto. Questo colore latteo non ha luogo allorchè l' Olio essenziale non contiene Spirito di Vino; Egli per verità si divide in globuli molto piccoli allorchè si agita l' acqua violentemente, la mescolanza diviene ancora un poco biancastra, ma i globuli non tardano a riunirsi, e serve un istante di tranquillità per vederli formare delle masse, che o nuotano sopra il liquido, o si precipitano al fondo, secondo il loro peso specifico.

Vi sono dei falsificatori che si contengono ancora più sottilmente per nascondere la lor frode. Essi mescolano dell' Olio di Trementina fra le piante, e fiori dai quali vogliono estrarre l' Olio essenziale, ed stillano questa mescolanza nel tempo istesso, e per mezzo di ciò essi ottengono una molto maggior quantità d' Olio essenziale, ma altresì d' una qualità molto inferiore al vero. Si scuopre questa bricconata coll' intingere un pannolino nell' Olio, di cui si sospetta, quale si accosta di poi al calore di un fuoco moderato, mentre nel momento tutto l' odore si svapora, e non resta che quello di trementina. L' Essenze di cedrato, di bergamotta, di limone, di fior d' arancio, gli Olj essenziali di rosa, di lavanda ec. sono molto sottoposti ad esser falsificati. Si falsifica ancora l' olio di cannella, ma questa è piuttosto una semplice sostituzione, che una falsificazione propriamente detta. La cassia lignea dà un olio essenziale, che ha molto rapporto con l' olio di cannella, e niente è più difficile quanto l' osservare la differenza di questi due Olj, seppure non si ha del perfetto olio di cannella per servirsene di confronto, e di comparazione.

Il Pe-

Il Pepe della Giammaica distillato dà un olio che rassomiglia molto quello di garofano, e che per questa ragione gli si sostituisce. Io non vedo altro mezzo per garantirsi da questa frode, che quello da me indicato riguardo all' olio di cannella, ed è di avere del buono, e vero olio di garofano per servire di termine di comparazione, perchè questo è meno colorito, e il suo odore è molto più penetrante, e più aromatico.

Oltre questa sostituzione si falsifica ancora l' olio di garofano col mescolarlo con l' olio di oliva, o di lino. Si conosce questa mescolanza col porre la bottiglia in una cantina ben fresca, mentre allora l' olio di garofano si separa, e si precipita, oppure se ne può fare la prova con lo spirito di vino come abbiamo detto di sopra, parlando degli altri olj essenziali; mentre lo spirito di vino disciogliera il vero olio di garofano nel tempo che ogni altro olio si manifesterà, galleggiando sotto la forma di piccoli globuli.

L' Olio di Ramerino ha molta rassomiglianza con l' olio di lavanda, che si vende a molto minor prezzo, e così sovente è mescolato. Voi riconoscerete la frode con una semplice comparazione dell' uno con l' altro. L' olio di ramerino è molto più grasso, e più untuoso di quello di lavanda, ed il sapore del primo è ancora molto più amaro.

Si può essere ingannati in due maniere nella compra della cannella, cioè con una sostituzione, e con una alterazione. Nel primo caso vendono la cassia lignea per l' istessa cannella (*vedete l' articolo cannella*). Indicheremo in appresso la differenza che passa fra queste due scorze. Nel secondo caso, vendono la cannella dopo essere stata stillata. In questo stato ella conserva ancora un poco d' odore, ma è spogliata della maggior parte del suo olio essenziale, e non le resta, chè un sapore molto piccante, e ancora

cora assai dispiacevole; per conseguenza è facilissimo discuoprirne la frode; segue l' istesso all' incirca nei garofani.

Lo zafferano è sovente falsificato con dell' olio che ne aumenta il peso, e ne altera l' odore, oltre questo si suole estrarre per via di espressione l' olio dallo zafferano, se ne formano delle stiacciate, e si vende sotto questa forma. Si prende ancora lo zafferano salvatico che si chiama pure, fiore di grogo; si riduce in polvere, e si mescola col vero zafferano, oppure si mischia un poco di polvere di questo con molto zafferano salvatico, o finalmente si vende lo zafferano salvatico puro, ma intieramente mascherato sotto la forma di polvere. La falsificazione, e la sostituzione sono egualmente facili a riconoscersi. L' odore del zafferano salvatico è meno forte, e molto differente da quello del zafferano gattinese; inoltre il zafferano salvatico non dà che una debole tintura all' acqua in cui si pone in fusione, a confronto di quella che dà il vero zafferano.

Dopo che è stato trapiantato il Caffè nelle Colonie Francesi è divenuto molto comune, e questa è una ragione di più perchè sia assai difficile di procurarsi del vero caffè d' Arabia, il solo che riunisce tutte le buone qualità in un grado superiore. Si può ben dire che regni tra i caffè una differenza eguale a quella che regna tra i vini. Ogni clima, ogni paese, ogni territorio, ogni regione produce un vino particolare che non somiglia ad alcun altro. Segue l' istesso dei caffè, ma non ve è alcuno che sia comparabile a quello del Regno di *Hyemen*, comunemente chiamato *caffè Moka*. Intanto è rarissimo il trovarne di questa specie perfettamente puro; non si trova, che molto mescolato, o ancora sostituito dal caffè dell' Isola *Bourbon* che effettivamente si accosta un poco allorchè è molto vecchio, ma che non ostante non è da porsi a confronto.

Il ve-

Il vero *caffè moka* è d' una grossezza mediocre, di colore giallo pallido, che tira qualche volta sopra un verde estremamente languido. Allorchè egli è stato tostato spande un odore ammirabile, e la sua tintura è d' un sapore aromatico, a cui non si accosta alcun altro caffè.

Il caffè *Bourbon* è più piccolo; il suo colore è di un giallo sbiadito; allorchè è molto vecchio ingiallisce di più, ma conserva sempre per ordinario la sua tinta sbiadita.

Si conoscono facilmente gli altri caffè che sono meno buoni, o dalla grossezza dei loro grani, o dal loro colore, o dal loro sapore.

Falsificazione delle Gomme, e Balsami.

Per falsificare le gomme semplici, e le gomme ragie le fanno disciogliere, e prima di ridurle di nuovo nella loro natural consistenza vi mescolano molte sostanze, che hanno qualche affinità colle loro qualità specifiche. Per meglio nascondere la frode vi mescolano sovente molte lordure, e dei corpi estranei della specie di quelli che si trovano ordinariamente nelle vere gomme, e con tal mezzo il peso si trova considerabilmente aumentato. Non si può scuoprire una simil frode, se non che confrontando quel che si vuol comprare con dei saggi, dei quali uno sia sicuro, e allorquando le lordure compariscono in grandissima quantità, bisogna disciogliere le gomme, sopra le quali si ha il sospetto con dei menstrui convenevoli, e di poi filtrarle; in questa maniera si potrà conoscere giustamente la quantità proporzionale di queste lordure.

I balsami aromatici, le radiche, le semenze i legni, specialmente quelli che sono molto cari, e che ci vengono dall' Indie son tutti sottoposti ad esser falsificati; ed ancorchè queste differenti sostanze siano molto facili a distinguersi le une dalle altre, quando son pure, e senza alterazione, non è però l' istesso al-

allorchè sono alterate, e bisogna rapportarsi sopra di ciò ai caratteri specifici, che li son propri, al colore, all' odore, al peso ec. Sarebbe dunque da desiderarsi che l' Artista avesse sempre una mostra di ogni sostanza aromatica, di cui egli fosse sicuro della purità, e schiettezza per farne il confronto con quelle che egli pensa di comprare.

Essendo l' oggetto principale della distillazione il separare la parte spiritosa, ed aromatica, dalla terrea, e flemmatica di qualunque sostanza, l' Artista è indispensabilmente obbligato d' avere una teorìa sufficiente, che lo metta in stato di intraprendere le analisi, e le combinazioni, che egli medita. Per facilitarle questo genere di lavoro, distinguiamo subito cinque principj gl' uni più semplici, gl' altri più composti dei quali tutti i corpi son formati, eccettuati forse i minerali (a). La terra, l' acqua, o la flemma, il sale tanto fisso, che volatile, lo spirito, e l' olio. Noi non parleremo della natura dei tre primi principj, perchè non entrano per niente nelle nostre composizioni, o almeno vi entrano in una maniera poco sensibile, all' eccezione dell' acqua, non già considerata come flemma, ma come sostanza intermediaria, ma crediamo dovere insistere più particolarmente sulla natura de' due altri principj lo spirito, e l' olio, perchè costituiscano la base di tutti i nostri lavori.

Si dà il nome di spirito alla sostanza la più volatile, e che comparisce la prima allorquando si intraprende l' analisi d' un misto per mezzo della distillazione; si distinguono tre specie di questa sorte di spi-

(a) I termini modificati dei quali ci valghiamo fanno conoscere a bastanza, che noi non intendiamo di parlar quì dei veri principj semplici della natura, e dei principj elementari, ma solamente delle combinazioni meno complicate, e che l' analisi ci dà per ultimo resultato.

spirito, lo spirito infiammabile, lo spirito acido, e lo spirito alcalino. Queste due ultime specie non sono per noi d' alcuna utilità, onde possiamo dispensarci dal parlarne.

Si può considerare lo spirito infiammabile, o come spirito ardente, puro, e semplice, o come spirito rettore, ben distinto dall' altro per mezzo di proprietà particolari.

Spirito ardente.

Lo spirito ardente è un liquore molto fluido, molto volatile, d' un odore, ed' un sapore molto penetranti, ed aggradevoli, bianco, e limpido. Le proprietà di questo-spirito sono in gran numero, e particolarmente osservabili; egli s' infiamma facilmente senza che sia necessario di riscaldarlo, e brucia d' una fiamma viva, leggiera, biancastra nel centro, sbiadata verso l' estremità, senza fumo, senza filiggine, e fino all' ultima goccia senza qualunque residuo; ancorchè più infiammabile che gl' olj, non ostante differisce da questi in ciò che egli è miscibile coll' acqua in ogni proporzione. Ma la maggior proprietà dello spirito ardente, e la più importante per noi è di poter disciogliere non già gl' olj grassi sopra i quali non ha quasi alcuna forza, ma unicamente gl' olj essenziali, ed aromatici; egli si carica allora di tutto il principio odoroso che essi contengono, e diviene con questa mescolanza adatto alle nostre composizioni. Rapporteremo molte altre proprietà dello spirito ardente nel parlare della natura dello spirito di vino.

Spirito rettore.

Lo spirito rettore è infinitamente più sottile, più sciolto, più fugace, più volatile dello spirito ardente; egli possiede queste qualità a un segno che è impossibile d' ottenerlo solo, e senza che egli s' unisca a qualche altra sostanza. E' verisimile che egli sia un flogistico molto affinato mescolato a un principio salino

lino di cui egl' è ora più, ora meno carico. Da ciò deriva senza dubbio, che lo spirito rettore è di natura differente relativamente alle differenti specie delle sostanze che lo danno, e che egli è più o meno analogo o agl' olj, o ai sali.

Le sostanze d' un odore vivo e penetrante, che senza attaccare il genere nervoso si sottopongono facilmente alla fermentazione acetosa, e come sono le piante acri e crucifere, contengono uno spirito rettore più salino che oleoso.

Al contrario quelle il di cui odore è insipido, o che dà alla testa senza aver niente di penetrante, che guariscano, o che causano le affezioni isteriche, e convulsive, come l' ambra, il caffè bruciato, le piante, e i frutti narcotici e aromatici, tutte le sostanze soggette alla fermentazione vinosa somministrano uno spirito rettore, che partecipa più della natura oleosa, che della natura salina. Da ciò senza dubbio deriva che egli è miscibile nell' acqua, nello spirito ardente, e negl' olj. Questa combinazione particolare conosciuta al presente sotto il nome di spirito rettore co' stituisce il principio odoroso di tutti i corpi, e se gli olj essenziali sono aromatici ne sono debitori unicamente a questo principio. I nostri Artisti adunque devono applicarsi a ben conoscere la natura di questa sostanza altrettanto più difficile a comprendersi quanto ella è più fugace; ed è molto importante il ben conoscerla essendo essa l' anima di tutte le nostre operazioni. Ancorchè molti gran Maestri ne abbino sovente fatto l' oggetto delle loro ricerche sono peraltro restati molto lontani dal termine a cui desideravano di pervenire, e vi resta ancora sopra di questo da farsi un infinità di scoperte tanto utili, quanto curiose.

Lo Spirito rettore essendo sempre intimamente unito agl' olj essenziali, e questi olj per questa ragione sì necessari alle nostre composizioni essendo uniti

essi pure a altri olj, sovente nocivi a queste medesime composizioni, crediamo che i nostri Artisti siano indispensabilmente obbligati di fare uno studio particolare del principio oleoso.

Degl' olj.

Si può definire l'olio in genere essere una combinazione di flogistico, d'acido, d'acqua, e di terra, pochissimo dissolubile nell'acqua, suscettibile d'infiammazione con filiggine e fumo, e che lascia sempre un residuo carbonaceo dopo il suo abbruciamento, o la sua decomposizione.

Allorchè s'intraprende l'analisi d'un olio qualunque, se ne trae in principio una flemma acida; viene dipoi l'olio in sostanza unito a un altr'acido che diviene sempre più penetrante: in fine terminata la distillazione si trova al fondo del vaso una sostanza carbonacea, e reiterando molte volte di seguito questa operazione sempre sul medesimo olio, i prodotti son costantemente i medesimi. Talmentechè per resultato generale à forza di distillazioni ripetute si potrebbe pervenire a far riunire tutti gl' olj gl' uni agli altri, cioè a dire portarli tutti col mezzo del discioglimento a una combinazione semplice, e che sarebbe comune a tutte le sostanze oleose.

Pare dunque che la differenza degl' olj non derivi se non che da una combinazione più o meno complicata, più o meno carica, o di terra, o d' acqua, o di flogistico, o d' acido; è ancora molto verisimile, che due olj di natura affatto differente possin trovarsi uniti insieme, e questo è ciò che avremo occasione di osservare sovente. Il sapore d' empirema si nocivo alla bontà de' liquori, non pare essere altra cosa che una porzione d' olio denso unito all' olio essenziale, e che ha sofferto un grado di combustione pendente il corso della distillazione. L' abilità dell' Artista

sta sarebbe dunque di sapere separare dal principio odoroso tutto l' olio grasso ed estraneo.

Gl' olj essenziali hanno dei caratteri specifici molto sensibili, e che gli rendono differenti dagli olj grassi. Questi caratteri sono la volatilità, l' odore, e il discioglimento negli spiriti ardenti. I due primi caratteri gli derivano dallo spirito rettore, e il terzo da un acido molto abbondante. Questa gran quantità di acido si manifesta per mezzo di un sapore acre e caustico, e ancor meglio dall' impressione che quest' olj fanno sopra i turaccioli di sughero, con cui si hà costume di chiudere le bottiglie, nelle quali son conservati. Questi turaccioli si alterano, e si corrodono quasi quanto quelli che servono a conservare gl' acidi nitrosi o vetriolici.

Non si posson trarre gl' olj essenziali se non che dai sòli vegetabili. Il fusto, le foglie, i frutti, le radiche ne somministrano, ma tutti i vegetabili non ne somministrano egualmente. Gli uni come il ginepro, il garofano, la lavanda, la sabina ne danno in gran quantità. Gl' altri come il pepe, la coclearia, tutti i nasturzj la zedoaria non somministrano se non che dello spirito rettore, e pocò o punto olio essenziale. Finalmente i fiori che non sono odorosi se non col mezzo di uno spirito rettore molto affinato come il gelsomino il tuberoso, la giunchiglia non somministrano niente d' odoroso col mezzo della distillazione. Si può dunque stabilire come regola generale che tutti i vegetabili che dopo essere stati infranti tra le dita spandono un odore penetrante, e che non si dissipa facilmente, somministrano a colpo sicuro molto olio essenziale per mezzo della distillazione umida: che i vegetabili che non si distinguono se non col mezzo di un sapore piccante non somministrano se non che dello spirito rettore sparso tra molta flemma: che finalmente quelli che mostrano aver molto odore, ma che

si sva-

si svapora, e non lascia alcuna traccia dopo essere stati infranti non somministrano che dell' acqua.

Molti vegetabili somministrano tre sorte d' olio. Il primo più temperato, e quasi che senza odore, che si trae dal loro granello per espressione; Il secondo più volatile, e molto aromatico, che si trae per mezzo della distillazione acquosa; E il terzo più denso, e sovente fetido, che si trae per mezzo della distillazione secca. Tutte le piante cefaliche, nervine somministrano queste tre sorte d' olio come la melissa, l' origano, l' isopo. Questa osservazione prova ciò che ho accennato di sopra, che spesso si trovano uniti insieme molti olj di natura differente. Un Artista malgrado la sua intelligenza, e la sua attenzione potrà restare qualche volta molto sorpreso nel trovare della discordanza nelle sue composizioni le meglio ragionate; Egli non ne cerchi però la causa altrove, che nell' unione degli olj di differente natura di cui abbiam parlato,

L' olio essenziale non è sparso indifferentemente in tutte le parti dei vegetabili; in alcuni risiede nei fiori e nel lor calice solamente; tale è la lavanda, le di cui foglie, e il fusto non somministrano niente; al contrario le foglie e il fusto del ramerino son ripiene d' olio essenziale, e il fiore ne è privo. Nel cedro, nel cedrato, nella pergamotta si trova nelle cellule della scorza, e la polpa non ne somministra punto. Alcuni vegetabili come l' erba benedetta non l' offrono che nella radica, nel tempo che altri come l' angelica lo presentano in tutte le lor parti; foglie, fusto, seme, radica, tutto è ripieno più o meno d' olio essenziale. E' incredibile quanto la natura sia varia in questa specie di repartizione.

I medesimi vegetabili non somministrano sempre la medesima quantità d' olio essenziale; si è osservato che esso è meno abbondante negli anni piovosi, che negli anni asciutti.

 Gli

Gli olj essenziali non hanno tutti la medesima sottigliezza, il medesimo peso, la medesima infiammabilità; gl' uni si precipitano al fondo dell'acqua come quelli di garofano, di cannella ec. gl' altri galleggiano come quelli di cedro, di cedrato ec, alcuni restano nella consistenza di butirro come quelli di rose, di prezzemolo ec. alcuni altri sono perfettamente fluidi, e conservano questa fluidità per così lungo tempo fino a che non soffrano alcuna alterazione come quelli di lavanda, di timo, di persa ec.

Ancorchè il peso e la consistenza degli olj essenziali partino dal medesimo principio, come tutte le differenze che gli si osservano, cioè a dire dello stato attuale del loro acido, si vede non ostante che queste qualità sono indipendenti l' una dall' altra; perchè se ne trova nel medesimo tempo di quelle che sono molto sciolte, e molto pesanti, et altre all' incontro che sono molto leggiere ancorchè dense. L' olio di sasso frasso è molto fluido, e non ostante si precipita al fondo dell' acqua. Al contrario quello d' anaci è di una consistenza sempre in grado di coagularsi, e non ostante nuota costantemente sull' acqua. Non si potrebbe credere quanto è importante all' Artista il ben conoscere le qualità delle quali abbiam parlato. Queto è il solo mezzo che possa dirigerlo nelle sue operazieni, metterlo in grado di ben regolare le sue distillazioni, e fare le sue mescolanze in una proporzione convenevole.

L' infiammabilità degl' olj essenziali varia quanto la loro tenuità, e il loro peso. E' dunque egualmente importante il conoscere a qual grado gl' olj essenziali possiedano questa qualità, tanto più che la salubrità dei liquori quasi intieramente depende dalla quantità più o meno grande del principio infiammabile che essi contengono. Per pervenire a questa cognizione non ho potuto trovare il mezzo più utile, e più curioso nel medesimo

tem-

tèmpo di quello che propone il Sig. Hoffman (a). Questo consiste nel mescolare ciascuno degl' olj, dei quali si vuole studiare la natura, con lo spirito di nitro fumante. Ho repetuto tutte le esperienze delle quali parla questo celebre Chimico, che son riescite a me come a lui, salvo alcune differenze, che non mi son parse essenziali; siccome queste esperienze sono sommamente curiose non dispiacerà il trovarne quì il dettaglio.

Convinto che il successo de' miei tentativi dependeva assolutamente dalla concentrazione dell' acido nitroso per averne del molto fumante, ho creduto dovere fidarmi sopra di questo soltanto di me stesso, e perciò che fosse essenziale che io ne intraprendesse la distillazione non ostante che mi sembrasse penosa.

Distillazione dell' acido nitroso fumante.

Presi dunque sei libbre di vetriolo di Marte, che messi in una terrina non verniciata, la quale posi a principio sopra un fuoco molto lento; il vetriolo non tardò a mettersi in fusione, ed allora aumentai il fuoco, e agitai sempre la materia con una spatola di ferro. Il vetriolo presto s' imbianchì, accrebbi ancora il fuoco, la materia divenne simile a una polvere finissima che mostrava bollire come l' acqua. Poco dopo la materia cominciò ad arrossire, avendo mantenuto il fuoco in un grado vivissimo, e parendomi il vetriolo d' un bel rosso giudicai finita l' operazione. Presi dunque una libbra e mezzo di questo vetriolo divenuto calcothar per mezzo della mia preparazione; unii a questo una libbra e mezzo di sal petra della terza cristallizzazione ben prosciugato; feci la mescolanza dell' uno, e dell' altro pestandolo insieme in un mortaio di marmo, e passandoli dipoi più volte per uno staccio di seta. Versai la mescolanza col mezzo di un tubo di carta in una buona storta di terra; posi questa storta

(a) Observ. fis. chim. part. I. osserv. 16 pag. 72.

storta in un forno di riverbero sulle sbarre del quale era posto un tondino di terra ripieno di sabbia in forma da poter servire di punto d' appoggio alla storta, ed impedire che l' azione d' un fuoco troppo vivo non la facesse scoppiare; dipoi adattai alla storta una grandissima boccia forata con un piccol foro da una parte; lotai le congiunture de' due vasi con un loto grasso a cui aggiunsi una fascia di lino bagnata in una mescolanza di chiara d' uovo, e di calcina viva spenta all' aria, ed assicurai bene il tutto con una corda. Per fare il loto grasso di cui ho parlato presi dell' argilla bene asciutta ridotta in polvere fine, e passata per staccio di seta; ne feci una specie di pasta mescolandola in un mortaio con una quantità bastante d' olio di lino ben cotto avanti con del litargirio per renderlo essiccante. Questo loto resta tenero trattabile per lungo tempo, ed è per conseguenza molto facile ad adoprarsi.

Avendo disposto l' apparecchio dei miei vasi conforme ho detto comiuciai la distillazione con un fuoco di quattro carboni solamente, e mantenni questo grado di fuoco per tre ore: allora veddi comparire nella boccia delle nubi rosse, e questo era l' acido nitroso che cominciava a sortire, perchè di tutti i sali cogniti non vi è che il uitro che dia dei vapori di questo colore. Un ora dopo le nubi comparvero bianche, e questo era l' acido marino che probabilmente si trovava ancora unito al nitro mal purificato; giudicai così dall' odore di viola mammola, che questo spirito esalava. Intanto ero obbligato di sturare frequentemente il piccol foro della boccia, e ciascuna volta partiva una fiamma di vapori che si inalzava più di due piedi. Un ora dopo cessarono i vapori bianchi, e ricomparvero i rossi; allora aumentai il fuoco con tre pezzi di legno. Un' altr' ora dopo l' aumentai di nuovo, e fui obbligato a sturare il foro della boccia qua-

si a

si a ogni momento. Un' ora dopo la boccia si riempì di vapori rossi esternamente densi, e che mostravano esservi molta difficoltà nel condensarsi; Intanto aumentai ancora il fuoco, due ore dopo lo forzai violentemente, e non vedendo più sortir niente lasciai raffreddare i vasi. Appena gli ebbi dilotati che sortì dalla boccia un vapore spaventoso; la mia maggior premura fu il versare prontamente ciò che egli conteneva in un fiasco di cristallo, il che non potei fare senza pericolo d' esser soffogato da questo vapore estremamente penetrante. Avendo ottenuto una molto grande quantità d' acido nitroso ben fumante mi trovai in stato d' intraprendere le mie esperienze sopra gl' olj essenziali.

1. Versai dello spirito di nitro fumante sopra l' olio d' oliva; la mescolanza bollì considerabilmente; e gettò un fumo giallo, denso, e puzzolente, e lasciò per residuo una materia della consistenza della pappa.

2. Versai lo spirito di nitro sopra l' olio essenziale di lavanda; l' effervescenza fu considerabilissima, il fumo meno denso che nell' esperienza precedente, e il residuo all' incirca della medesima consistenza, ma un poco più rossigno.

3. Versai lo spirito di nitro sopra l' olio di sasso; la mescolanza restò tranquilla per alcuni istanti, poco dopo si gonfiò, bollì molto, e lasciò per residuo una sostanza che mi parve bituminosa.

4. Versai dello spirito di nitro sopra lo spirito di vino rettificato, e dell' olio d' oliva; l' effervescenza fu terribile accompagnata da un fumo rosso, denso, puzzolente, e il vaso si ruppe.

5. Versai dello spirito di nitro sopra l' olio essenziale di ginepro; la mescolanza bollì considerabilmente, dipoi s' inalzò un fumo denso, che durò alcuni momenti, poco dopo il fumo si schiarì, finalmente comparve una fiamma cupa, che disparve quasi nell' istes-

so istante. Trovai per residuo delle ceneri mescolate a una materia rossa e densa.

6. Versai dello spirito di nitro sopra l'olio essenziale d'anaci; s'inalzò subito molto fumo, che immediatamente dopo fu seguitato da una fiamma chiara senza esser brillante: il residuo fu una cenere molto carica d'umidità.

7. Versai dello spirito di nitro sopra una dose eguale d'olio di trementina, e dopo alcuni momenti d'intervallo ne sortì una fiamma molto brillante accompagnata da un poco di fumo; la fiamma durò per lungo tempo, e non trovai per residuo se non che poche ceneri asciutte.

8. Versai dello spirito di nitro sopra l'olio essenziale di sasso frasso a dose all'incirca eguale; nell'istesso istante comparve una fiamma vivissima, la mescolanza bruciò per lunghissimo tempo, e trovai per residuo un poca di cenere attaccata alle pareti del vaso, e nel fondo un liquore denso e rossigno.

9. Versai due dramme di spirito di nitro sopra due dramme d'olio essenziale di garófano, nell'istesso momento la mescolanza bollì, e ne sortì una fiamma vivissima molto brillante, impetuosa, ed inalzata senza vapore, e senza fumo. Tutto il liquido disparve, e non trovai per residuo che poche ceneri in uno stato di siccità perfetta.

Impiegando l'acido nitroso fumante con l'acido vetriolico col mezzo di certe precauzioni si giunge a infiammare ogni sorte d'olj; ma siccome noi cerchiamo di conoscere esattamente il grado di infiammabilità di ciascun olio essenziale, piuttosto che produrre dei fenomeni curiosi, crediamo che si farà saviamente, appigliandosi ai metodi che abbiamo indicati, dei quali ecco quì le conseguenze (a). Quanto più un olio s'infiam-

(a) Per far piacere ai dilettanti di Fisica esperimen-

fiamma facilmente per mezzo della mescolanza dell' acido nitroso, tanto più è ripieno di flogistico, e perciò egli è più caloroso allorchè è preso interiormente, e per una conseguenza ulteriore, tanto più egli può operare dei buoni o dei cattivi effetti nel corpo umano.

Dalle osservazioni precedenti si può concludere che le virtù medicinali degli olj essenziali devon essere in ragione compensate dalla loro infiammabilità, dalla loro tenuità, e dal lor peso. Di là ne deriva il corollario pratico utilissimo, che allor quando un malato risente un calore interno considerabilissimo, e che ha i polsi gagliardi e frequenti, è pericolosissimo il farli prendere degl' olj troppo ardenti.

Gl' olj essenziali sciolti è volatili hanno in generale la proprietà di operare sopra il genere nervoso, e di

cal-

mentale daremo quì il metodo più sicuro per riescire nell' infiammazione degl' olj. Prendete un' oncia d' acido nitroso perfettamente concentrato. Per conoscere il grado di questa concentrazione bisogna che il vostro acido riempia esattamente un' ampolla che contenga un' oncia d' acqua comune, e che egli pesi un' oncia, quattro dramme, o quattro scropoli. Prendete pure un'oncia di quel'olio essenziale che voi vorrete infiammare; mettete quest' oncia d' olio in una piccola terrina, o svaporatorio; attaccate all' estremità d' una bacchetta un bicchiere ordinario, mettetevi la vostr' oncia d' acido nitroso col versarne la metà sopra l' olio che è nella terrina, e se egli non s' infiamma, alcuni minuti dopo versate il resto dell' acido nitroso, e l' infiammazione è immancabile.

Se volete infiammare gl' olj grassi come l' olio di oliva, di mandorle &c. bisognerà mettere un' oncia d' uno di quest' oli nella terrina, dipoi voi mescolerete una mezz' oncia d' acido nitroso con simil dose d' acido vetriolico l' uno e l' altro perfettamente concentrati; terrete pronta una mezz'oncia d' acido nitroso puro in un bicchiere attaccato all' estremità d' una bacchetta, e comincerete da versare la mescolanza de' due acidi sopra l' olio; allorchè il bollore vi parrà considerabile versate subito l' acido nitroso pure sul luogo il più denso, allora la materia s' infiammerà.

calmare qualche volta i movimenti regolari. Gl' olj essenziali più pesanti, più infiammabili, e per conseguenza più calorosi son cordiali, sudoriferi, stomatici, e corroboranti. Tutti i medicamenti alexiofarmaci, cefalici, tonici, nei quali entrano i vegetabili aromatici devono unicamente la loro virtù agl' olj essenziali. Procede l' istesso rispetto agl' elisir, e all' acque medicinali, spiritose e aromatiche.

Ancorchè raramente segua l' impiegare nelle nostre composizioni gl' olj essenziali sotto la lor forma naturale, non tralasceremo non ostante di insegnare la maniera d' estrarli quando tratteremo degl' odori. Ma siccome gli olj essenziali sotto la denominazione di tintura costituiscono la base delle nostre operazioni, non deve il Lettor esser sorpreso se ci siamo molto fondati su quest' articolo.

Essendo fatta la scelta delle sostanze aromatiche sopra le quali si intende di lavorare, si tratta d' estrarne per mezzo di una forte tintura tutto ciò che esse contengono di più aromatico. A tale effetto siamo obbligati di farle macerare in un mestruo convenevole; che non può essere se non che lo spirito di vino, o l' acquavite; ma a qual dei due dar la preferenza? Gran questione, sopra la quale i più abili Artisti son divisi, e che merita un esame particolare. Per vedere a quale dobbiamo attenerci cominciamo da far conoscere la natura dell' uno e dell' altro.

Della natura dello spirito di vino.

Lo spirito di vino è una combinazione di flogistico unito al principio acquoso col mezzo d' un acido; egli è ordinariamente carico d' un olio che pare estraneo alla sua essenza, poichè col rettificarlo si spoglia in gran parte di quest' olio senza alterare le sue parti costituenti. Egli ha altresì tutte le proprietà che caratterizzano gli altri spiriti ardenti.

Lo spirito di vino non agisce niente sopra le terre,

re, nè sopra i metalli; agisce debolissimamente sopra i sali, particolarmente sopra i sali neutri. Ma s'unisce facilmente agl'acidi e all'acqua, con i quali ha la maggiore affinità; per mezzo di quest'unione esso sovente gli discioglie, e sovente ne è disciolto.

Ancorchè lo spirito di vino sia considerato come il gran dissolvente di tutte le sostanze oleose, non ostante egli non opera sopra tutte con una forza eguale; appena comincia a disciogliere i grassi, la cera, il butirro, il bitume, e le gomme propriamente dette; egli non opera potentemente che sopra gl'olj essenziali, sopra i balsami, sopra le rage, ed inoltre non opera sopra tutte queste indifferentemente, ma in una proporzione relativa alle proprietà specifiche. Quanto più un olio essenziale sarà carico del principio aqueo, tanta minor possanza egli avrà sopra di esso. Ciò si osserva nell'olio essenziale di cedro, volendovi tre parti di spirito di vino per disciogliere una parte di quest'olio; al contrario la dissoluzione si fa benissimo a dose eguale negl'olj essenziali d'una natura opposta come son quelli di garofano, di cannella, di persa, di lavanda ec. e in una parola quasi tutti quelli che si traggono abbondantemente dai frutti, dai fiori, e dalle foglie aromatiche.

Allorchè lo spirito di vino tiene una sostanza oleosa in dissoluziune, si può facilmente da essa separare o per distillazione, quando l'olio non sia d'una estrema volatilità, o col dilatarlo in una gran quantità d'acqua, colla quale egli ha un'affinità più sensibile, mentre così l'acqua lo penetra e l'obbliga di lasciar l'olio, che si mostra allor disperso nel liquido sotto la forma di globuli infinitamente piccoli, e sotto una forma lattea.

Della natura dell'acquavite.

Ancorchè l'acquavite contenga i medesimi principj che lo spirito di vino, questi principj trovandosi in una

una proporzione totalmente differente, e gli effetti dell' uno e dell' altro essendo in ragione di questa differenza, si può relativamente all' oggetto di cui si tratta riguardare l' acquavite come di una natura totalmente differente dallo spirito di vino.

L' acquavite è carica d' una quantità considerabile d' acqua soprabbondante, e d' un olio grasso empireumatico, che devon produrre degl' effetti particolari. Così allorquando s' impiega lo spirito di vino ben rettificato per l' estrazione delle tinture aromatiche, siccome egli non ha alcuna azione sopra il composto fibroso delle sostanze vegetabili, lignee, polpose ec. nè sopra i loro sali, nei quali gl' olj essenziali sono spesso come rinchiusi, non può produrre che un effetto molto superficiale, e molto imperfetto, ed al contrario la flemma di cui l' acquavite è sempre carica rende i principj attivi più fluidi, e per questa ragione gli mette più in stato d' insinuarsi in tutte le parti del misto sopra cui si lavora, e ciò col disciogliere i sali separando le parti solide, ed allargandone i pori, in una parola rompendo tutti gl' ostacoli che servano come d' impedimento alle particelle oleose.

Dalla troppo gran volatilità dello spirito di vino resulta ancora un altro inconveniente. Nel tempo della distillazione egli si separa dagl' olj essenziali che per l' ordinario sono d' un peso specifico più considerabile, ed al contrario la flemma dell' acquavite inviluppando le particelle spiritose del vino le rende più pesanti, e avendole per così dire incorporate con le parti aromatiche degl' olj, pendente l' infusione, ella gli ritiene nel tempo della distillazione, e non gli permette d' inalzarsi se non che trasportando seco queste medesime parti che gli sono intimamente unite. Quanto espongo quì è conforme ai principj del celebre Hoffman; egli giunge fino a tassare d' ignoranza e di stoltezza (a) ,, quel-

(a) Osserv. fis. chim. par. I. observ. 12. pag. 86.

„ quelli che per distillare lo spirito di lavanda, di ra-
„ merino, di menta, di cannella, di scorze di cedro,
„ d' arance, versano sopra questi ingredienti dello spi-
„ rito di vino, e di poi lo fanno sortire. Con questo
„ metodo si ha in verità uno spirito impregnato del sa-
„ pore e dell' odore di queste materie, ma la parte prin-
„ pale, e la più ricercata del corpo oleoso resta al
„ fondo, o in ciò che si chiama capo morto. Bisogna
„ dire altrettanto degli spiriti apopletici delle acque
„ cefaliche spiritose, de' balsami tratti dagli embrioni,
„ quando si distillano con lo spirito di vino, nei quali
„ gli spiriti che sortano in principio sono per verità
„ fortissimi, ma partecipano pochissimo della sostanza
„ oleosa, che si vuol procurarsi per mezzo della di-
„ stillazione. Per questo se si vuole ottenerla,
„ bisogna prendere del vino, o dello spirito di vino
„ ben carico di flemma (cioè a dire dell' acquavite)
„ e dopo averne tratto lo spirito, pressare il fuoco in
„ maniera, che l' olio sorta con la flemma, e dipoi
„ mescolarlo con lo spirito; o se alcun si serve per la
„ distillazione di spirito di vino, che sia forte, biso-
„ gnerà aggiungere al capo morto che resta dopo che
„ si è tratto lo spirito, una sufficiente quantità d' acqua,
„ e dipoi reiterare la distillazione, che darà una buo-
„ na quantità d' acqua „ Egli aggiunge in seguito le
ragioni sulle quali egli fonda il suo metodo, e queste
ragioni non sono molto differenti da quelle che ho dato.

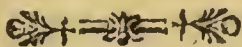
E' chiaro adunque che l' acquavite è preferibile
allo spirito di vino per la macerazione delle sostanze
aromatiche, delle quali vogliamo ottenere la tintura.
Nonostante non bisogna dissimulare, che l' acquavite
non abbia similmente i suoi inconvenienti; uno so-
pra tutti, che nuoce molto alla grazia dei liquori;
non solamente ella è carica di una flemma, il di cui
sapore, e odore son molto dispiacevoli, ma ancora
ella contiene una gran quantità d' olio, che gli è
estra-

estraneo, molto suscettibile d' empirema, allorchè ella prova un grado di calore troppo violento, qualità, che ella non lascia di comunicare agli olj essenziali, coi quali ella si mescola, e per conseguenza ai liquori, che ne divengono spesso aborribili. Così l' unico mezzo ch' io scorgo per evitare gl' inconvenienti tanto dello spirito di vino, che dell' acquavite, sarebbe mescolare lo spirito di vino perfettamente rettificato con una quantità bastante d' acqua comune, e di metterlo col mezzo di questa aggiunta al grado dell' acquavite. Ma siccome la rettificazione dello spirito di vino è dispendiosa, e penosa, temo, che la maggior parte degli Artisti, che si divertano, o che per interesse si occupano nella composizione dei liquori, non adotteranno il modo che indico. Con tal riflesso io gli consiglio di attenersi all' acquavite, ma di una buona qualità, cioè a dire d' un' età di mezzo, nè troppo fresca, nè troppo vecchia. I liquori che comporranno, avranno per verità dell' odore di quest' olio, di cui abbiamo parlato, specialmente allora che saranno fatti di fresco, ma a lungo andare, questo odore diminuisce moltissimo, e si dilegua ancora intieramente dopo quattro, o cinque anni di vetustà.

Macerazione.

Essendosi determinato l' Artista per il genere di mestruo, che egli giudicherà il più convenevole, vi metterà le sue droghe in macerazione; così si chiama l' operazione, per mezzo della quale uno si propone di estrarre, e di separare le parti aromatiche, ed oleose rinchiuse nelle parti lignee, saline ec. dei vegetabili, o di qualunque misto. Questa operazione è realmente l' istessa, che la digestione; non differisce in altro, che quella si pratica col mezzo del fuoco, in luogo che l' altra si fa a freddo, senz' altro soccorso che la temperatura dell' aria, la quale dovrà essere altresì piuttosto calda, che fredda, osservando sempre di non impiegare un gra-

grado di calore troppo sensibile, perchè questo sarebbe il modo di dissipare una gran parte dello spirito rettore, che è necessario conservare per quanto è possibile, perchè egli è il solo, da cui gli olj essenziali ricevono tutto il loro odore. Vi sono ancora certi casi nei quali è necessario sostituire la digestione alla macerazione, il che noi avvertiremo, allorquando se ne presenterà l' occasione.

Pendente la durata dell' una, o dell' altra di queste due operazioni, le particole spiritose del mestruo, o sia spirito di vino, o acquavite, messe in movimento per mezzo dell' azione comunicata da un calore temperato, simili a piccoli angoli, o spirali, si insinuano nei pori della sostanza che è in fusione, riscontrano in questi pori le particelle aromatiche, e oleose, e le distaccano; e siccome esse sono d' un peso specifico, differenti dalle particelle terrestri, flemmatiche, saline, esse son forzate di separarsene, e di mescolarsi con le particelle spiritose dell' acquavite con le quali hanno maggiore affinità. Questo è ciò che noi chiamiamo tintura, ed è questa tintura fortemente impregnata delle particelle aromatiche, e spiritose, che un si propone di distillare. Non si rischia niente a far durare l' infusione lungo tempo: Otto giorni occorrebbero, nonostante se il tempo mancasse potrebbero servire tre, o quattro, con aumentare un poco la dose. Non dovrassi impiegare alcun vaso di metallo per l' infusione, per la quale si dovrà far uso dei vasi di terra verniciata, o piuttosto di vetro.

SECONDA OPERAZIONE.

Della Distillazione.

Si fa uso della distillazione per separare le parti spiritose, ed aromatiche di qualunque tintura, e che si trovano come immerse in una quantità soprabbondante di flemma, e mischiate con molte altre parti inutili, terree, saline ec. Per produrre questa separazione bisogna necessariamente servirsi del fuoco come agente, e dei vasi convenevoli per istrumenti. Cominciamo dal fuoco.

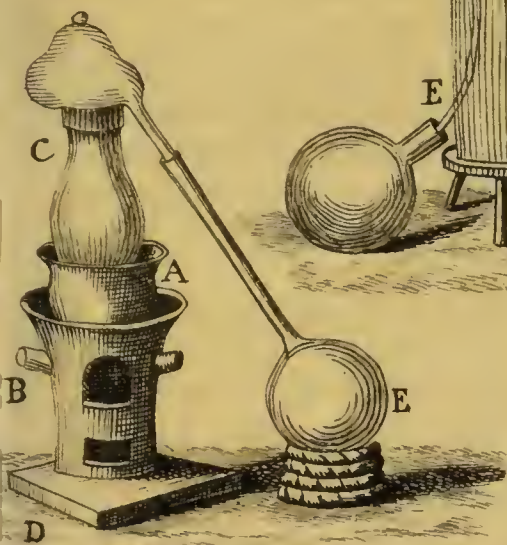
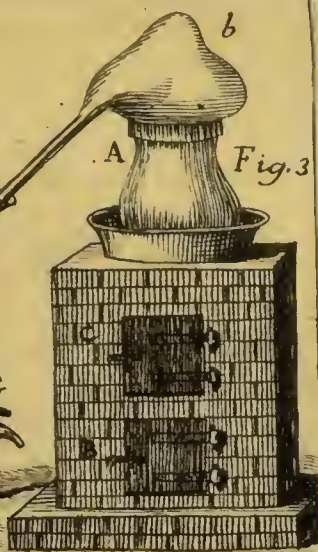
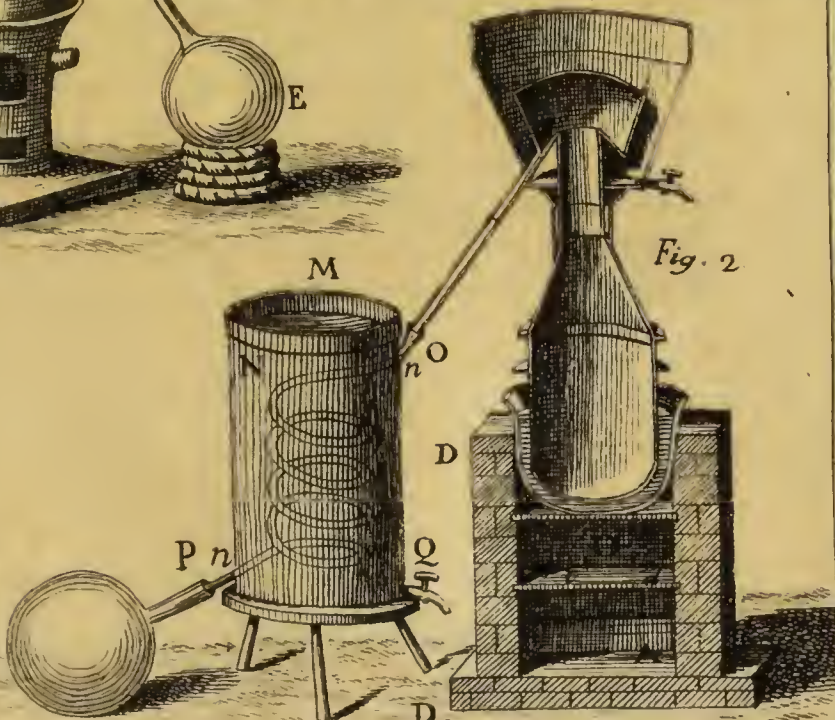
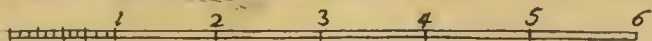
Qualunque sia la natura di questo principio, sopra della quale si studierà ancora per lungo tempo, forse senza arrivar mai a conoscerla perfettamente, è certo che egli è suscettibile di diversi gradi d' intensità, che si possono conoscere, e che è possibilissimo di ben regolare. Parleremo di quelli dei quali potremo far uso; tali sono il bagno di vapore, il bagno maria, il bagno di rena, il fuoco nudo, o aperto, e il fuoco di riverbero.

Bagno di vapore.

Il bagno di vapore è il grado di fuoco il più temperato; questo si ottiene col mezzo di un vaso (a) di metallo, o ancora di terra, purchè egli sia capace di resistere al fuoco. Si riempie d' acqua fino a due terzi, si pone questo vaso sopra il fornello B, si mette il lambicco C sopra l' apertura del vaso A in forma, che egli posi sugl' orli senza entrare più indentro. L' azione del fuoco fa bollire l' acqua, s' inalzano dei vapori caldi, colpiscono il culo della cucurbita, lo riscaldano, e danno occasione alle parti le più volatili di inalzarsi, e di separarsi dalle parti le più materiali.

Ba-

(a) Fig. 1. tav. 1.

b
A
Fig. 3
D
F
E
G
C
B
D
Fig. 1.
C
A
B
E
D
Fig. 2
M
O
n
D
P n
Q
D
1
2
3
4
5
6

Bagno maria.

Il secondo grado di fuoco è il bagno maria; egli consiste in un gran vaso, o caldaia capace di contenere la cucurbita; si riempie questa caldaia d' acqua, e gli si dà il grado convenevole di calore. E' necessario che questa specie di caldaia (*Fig.* 2. *n.* 2) abbia un orlo che si riconcentri, ed unisca il più strettamente, che sarà possibile al circuito della cucurbita a fine di chiudere i vapori che s' inalzano continuamente, e che potrebbero riscaldare l' acqua del refrigerante. L' acqua del bagno maria a forza di bollire è sottoposta a svaporarsi, perciò si accomoderà un piccolo canale in K (*ibid.*) ad oggetto di rinnovare l' acqua del bagno maria; si userà ancora la diligenza di fare riscaldare presto questa nuova acqua per non ritardare l' operazione, ed altresì vi si verserà fredda quando si osserverà, che il fuoco forzi con troppa violenza.

Il bagno maria è quello di cui si fa più uso nelle distillazioni ordinarie, perchè è il più facile a regolarsi. Egli è pure assolutamente necessario allorchè si distillano, o piante, o fiori sottoposti a bruciarsi, allorquando, o sono pesanti, o manca il liquido nella cucurbita.

Bagno di rena.

Allorchè l' operazione richiederà un grado di fuoco più violento, si farà uso del bagno di rena. Questo consiste in una marmitta di ferro, e ancora in una terrina capace di resistere al fuoco ripiena di rena fine, nella quale si pone il lambicco in forma che la rena si inalzi più d' un dito sopra la materia contenuta nella cucurbita. Questo bagno è suscettibile di quasi tutti i gradi di calore dal più temperato fino all' *incandescenza*, e per questa ragione è molto comodo, e si adatterebbe ancora alla maggior parte delle operazioni, se l' Artista instruito dall' esperienza

avesse acquistato l' arte di ben regolarlo.

Fuoco nudo.

Il fuoco nudo, o aperto è quello che tocca immediatamente i vasi che contengono le materie sopra le quali si opera. Il grado convenevole di questo fuoco è difficilissimo a prendersi, ed egualmente ad essere mantenuto. Per poco che si aumenti la quantità del legno, o del carbone, questo fuoco passa in un istante dal grado il meno attivo, al grado estremamente troppo vivo. Vi è ancora un altro inconveniente, che è quello di bruciare le materie pesanti, e solide contenute nella cucurbita.

Fuoco di riverbero.

Il fuoco di riverbero è quello in cui si riunisce tutta la forza per mezzo della costruzione d' un fornello particolare. Siccome è assai raro l' aver bisogno nelle nostre operazioni d' un grado di fuoco dell' ultima violenza, il fuoco di riverbero è quello di cui ci serviamo meno; non ostante siccome può accadere d' essere in caso di servirsene, parleremo fra poco dell' apparecchio che bisognerà impiegare in quest' occasione.

Fornelli.

Per regolare saviamente questi diversi gradi di fuoco, i fornelli sono d' una necessità assoluta, e i Chimici ne hanno immaginati di tutte le specie. Ma siccome il fornello semplice basta per tutte le nostre operazioni, ci contenteremo di parlar di questo. Esso, o è fisso, o portatile (*a*).

Il fornello fisso è una specie di piccola torre comunemente quadrata nell' esterno, e cilindrica nell' interno, divisa in molti piani, secondo certe regole di proporzione. Questa torre è formata, o di mattoni, o di pezzi di tegoli uniti insieme con uno smalto d' argil-

(*a*) Vedete la fig. 1. tav. 1., e la fig. 6. tav 2.

gilla, e ancora meglio composto d' una parte di creta da piatti, e due parti di rena, fra le quali si può mascolare dello sterco di cavallo. Si pone questo fornello ordinariamente sotto un cammino a gola, o in quel luogo dove si tengono le vivande per mantenerle calde.

Il fornello deve essere inalzato tre piedi sopra il piano, ed avrà all' incirca la medesima larghezza. La parte interna cilindrica, non avrà che dieci, o dodici pollici di diametro, seppure non si voglia fare uso d' una cucurbita molto ampla. Sarà diviso conforme abbiamo detto in tre piani. Il piano inferiore, o sia a terreno A, che si nomina il Ceneraio avrà dieci pollici di altezza. Si farà alla faccia anteriore un' apertura quadrata B, siccome una piccola imposta di ferro, accomodata sopra un quadrato dell' istesso metallo, che avrà i suoi due arpioni, e che sarà incassato nel corpo del fornello. Quest' apertura, o porta avrà sette pollici di quadratura. Il secondo piano C, che si chiama il focolare, non porterà, che nove, o dieci pollici di altezza, e sarà separato dal Ceneraio da una graticola di ferro *c*, le di cui sbarre saranno disposte in rombi, cioè a dire che le parti acute delle sbarre saranno poste perpendicolarmente, le une di sopra, le altre di sotto. Le sbarre saranno distanti le une dall' altre circa otto linee. Il focolare avrà come il Ceneraio una piccola porta di ferro, disposta nell' istessa maniera. Per questa apertura si fa passare il legno, e il carbone destinati a mantenere il fuoco; ella non avrà che sei pollici in quadrato. Il terzo piano D è nominato il Laboratorio, di dieci pollici d' elevazione, senza apertura d' avanti, e solamente si pratica per di dietro una specie di passaggio obliquo che forma il cammino. Questo terzo piano è separato dal focolare da due sbarre di ferro *d* d' un buon pollice di grossezza, sopra le quali si pongono le marmitte che devono servire ai differenti bagni.

Fornello di riverbero.

Il fornello che abbiamo descritto può servire egualmente di riverbero, facendovi alcune mutazioni poco considerabili. Bisognerà regolar bene sopra una delle faccie laterali una incavatura E per far passare il becco della storta F; (*tav.* 2. *fig.* 5.) si porrà questa storta sopra un tondino di terra ripieno di rena che poserà sulle sbarre del Laboratorio. La distanza della storta dalle pareti del forno non sarà che di un pollice, e se l' interno del forno è d' una larghezza troppo considerabile si potrà diminuirla col mezzo d' un cilindro di terra d' un diametro convenevole. La parte superiore del forno sarà sormontata da una cupola G. Questo è una specie di coperchio in forma di callotta forato alla sommità da un' orifizio, che serve di cammino; perchè nell' impiego che si fa del fornello fisso come riverbero si ha la diligenza di non valersi del cammino che serve al fornello fisso semplice. Si adatta la boccia al becco della storta, e si assicurano le congiunture col mezzo d' un loto convenevole. Per il di più vedete le figure quì annesse; la sola ispezione vi instruirà più d' un lungo discorso che sempre lascia qualche cosa a desiderare.

Vasi.

I Maestri dell' Arte non son molto d' accordo tra di loro sulla preferenza che convien dare alle forme, ed alle proporzioni dei vasi, che devon servire per la distillazione. Gli uni gli vogliono molto elevati, gli altri molto bassi; questi si servono della serpentina, quelli si contentano del refrigerante. Alcuni impiegano l' uno, e l' altro; alcuni altri ne fanno di meno. Non vi è alcun metodo che non abbia i suoi vantaggi, ed i suoi inconvenienti. Perciò è molto utile il sapere quale di questi sarebbe più a proposito. Per farlo con cognizione di causa, osserviamo ciò che segue in questa operazione, quale ne è l' oggetget-

getto, e quali ne sono le circostanze. Si tratta adunque di far l' analisi d' una sostanza aromatica macerata nello spirito di vino. Per pervenirvi si versa in principio la mescolanza nella cucurbita, si cuopre col suo capitello, si pone il lambicco così disposto sul fornello, gli si dà il grado di fuoco convenevole; la materia si riscalda, le particelle le più volatili si separano dalla massa totale, si inalzano sotto la forma di vapori fino all' alto del capitello. Il Flogistico, che riteneva le particelle disunite, e nello stato di vapori fugge per i pori del capitello per mescolarsi al flogistico dell' aria che lo circonda con la quale egli ha la maggiore affinità; le particelle non potendo penetrare per il tessuto troppo serrato dei pori del capitello, come il Flogistico, e non essendo più separate per mezzo dell' interposizione di questo fluido esse si riuniscono, formano delle piccole masse più considerabili per causa della loro riunione, si risolvono in goccie, e trasportate dal loro proprio peso cadono nel canale del capitello, e vanno finalmente a rendersi nel matraccio, o recipiente adattato al becco del capitello.

Per produrre questi effetti mi son servito di tutte le specie dei lambicchi cogniti, ed ecco gli inconvenienti, che ho avuto occasione di osservare. Nei lambicchi, dei quali il capitello è molto elevato lo spirito ardente sale quasi solo. Lo spirito rettore inviluppato negli olj essenziali, troppo pesanti per seguitare lo spirito ardente ricade al fondo della cucurbita. Al contrario nei lambicchi, il capitello dei quali è molto basso lo spirito ardente sale per verità molto impregnato di spirito rettore, e di olio essenziale, ma nel tempo istesso molto carico di flemma. Nei lambicchi di metallo ancorchè s' impieghi il refrigerante, e ancora la serpentina, il prodotto della distillazione è sempre infetto di un certo odore, che non è, a parlare propriamente, un odore empireumatico, ma non è al-

è altresì meno disgradevole. Pare che egli derivi dalla sostanza medesima dei metalli, o sia del loro flogistico, o sia d' alcune altre parti che se ne distacchino per mezzo dell' azione degli spiriti, e degli olj. Io me ne son servito senza refrigerante, senza serpentina, ed ancora al bagno di rena, e i miei prodotti non hanno giammai risentito nè dell' empirema, nè di questo disgradevole odore metallico, di cui ho parlato. Non dissimulerò non ostante, che i lambicchi di vetro non abbino pure i loro inconvenienti; gli effetti ne sono molto lenti; e per conseguenza le operazioni più lunghe, perchè non si può stillare se non che una piccola quantità per volta. Di più questi lambicchi son molto sottoposti a rompersi, mentre per poco che essi siano colpiti dal freddo, allorchè son molto riscaldati non lasciano giammai di spaccarsi,

Non mi dichiarerò dunque in favore di alcun metodo perchè non ne riconosco uno che riunisca tutti i vantaggi, e moltomeno ne biasimerò alcuno per il rispetto che ho per i Maestri dell' arte, che gli hanno praticati, e raccomandati. Mi contenterò adunque, per metter l' Artista in stato di determinarsi da se medesimo, di dare quì la descrizione dei lambicchi che mi son parsi i meno imperfetti, e del loro apparecchio.

Lambicco di metallo.

Si vede nella tavola 2. fig. 1. il lambicco montato, e tagliato perpendicolarmente. Per facilitare l' ispezione del di dentro nelle fig. 2. 3 e 4. si vede il lambicco smontato a vista di faccia; supponendosi che questo lambicco sia di latta non deve far maraviglia se la sua forma non è tanto elegante quanto lo è di quelli di rame; è notissimo che la latta non si lavora tanto facilmente quanto li altri metalli. A riserva di questo le proporzioni ne sono esattissime.

A. rappresenta il refrigerante, B. la testa di moro,

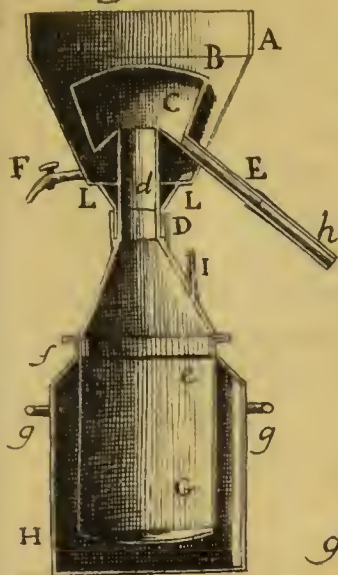
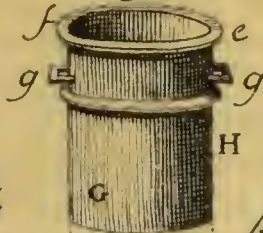
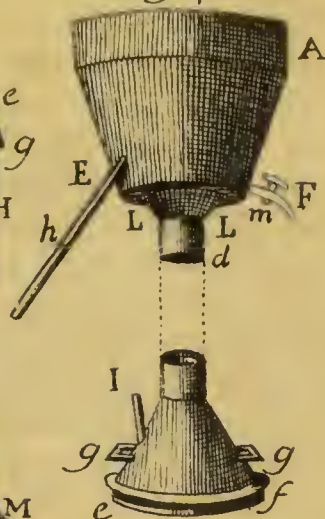
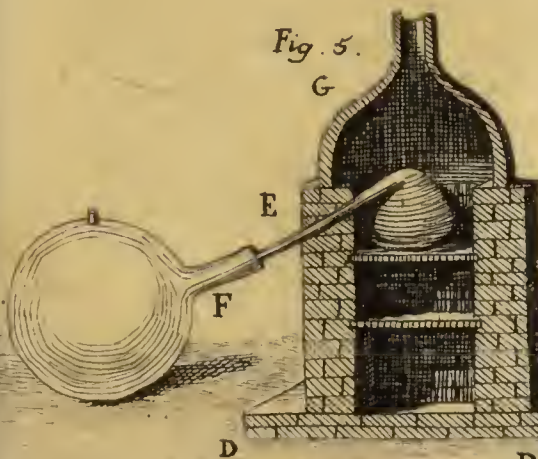



Fig. 1.
A
B
C
F
d
E
L
L
D
h
I
f
e
g
g
G
H
Fig. 2.
f
e
g
g
H
G
Fig. 3.
K
M
g
g
H
C
Fig. 4.
A
E
F
L
L
m
h
d
I
g
g
e
f
Fig. 5.
G
E
F
D
D
Fig. 6.

ro, C. il piccolo canale della testa di moro, per cui i vapori condensati ricadono in gocciole, D. il collo del lambicco, che si smonta in due parti in *d.* e in *e.* Le giunture avranno ciascuna un orlo che sporga in fuori; la giuntura inferiore *f.* avrà quest' orlo almeno di due pollici a fine di sorprendere i vapori che s' inalzano dal bagno maria, e di impedirli con questo mezzo di riscaldare il refrigerante (a). gggg. Manichi per sollevare tanto la cucurbita, che la marmitta. E. Beccuccio del lambicco, che comunica col piccolo canale della testa di moro C., che per maggior comodità si smonta in *h.* T. Chiave. G. Cucurbita. H. Caldaia, o marmitta, che contiene l' acqua del bagno. I. Canale per il rimescolamento (*spiegheremo questo termine in appresso*), che si avrà cura di tener ben chiuso per tutto il corso della distillazione. K. Altro piccolo canale per rinnovare l' acqua del bagno a misura, che ella si svapora. LL. Sostegno ben saldato per sostenere il refrigerante, il di cui fondo *m.* sarebbe troppo debole senza questo per reggere il carico dell' acqua. Ma per meglio far comprendere la destinazione di ciascheduno di questi pezzi diamo quì il resultato di tutta l' operazione.

Dopo aver versata la vostra infusione nella cucurbita G. fig. 1. tav. 2. voi vi adattate il capitello, cioè a dire la parte superiore del lambicco composto del refrigerante della testa di moro ec. Lotate esattamente le giunture *d*, *e*. Ponete il lambicco così disposto nel bagno maria H.; l' acqua del bagno essendo riscaldata, riscalda similmente il liquore contenuto nella cucurbita G. Ciò che vi è di più spiritoso, e di più volatile si risolve in vapori; Questi vapori scacciati dall'

(a) Si può porre questo orlo di sotto ai manichi, e farlo appoggiare sull' estremità della marmitta, come si vede in H. fig. 2. tav. 2.

dall' azione del fuoco s' inalzano, salgano per il collo D fino alla callotta della testa di moro B. Questa essendo circondata dall' acqua fredda, contenuta nel refrigerante A. riunisce per mezzo della sua freschezza i vapori in nubi; Questa freschezza le fissa, le risolve in goccie troppo pesanti in questo stato per sostenersi nell' alto della testa di moro; si precipitano per il lungo delle pareti fino al piccolo canale c.; di là passando per il beccuccio E. vanno a scaricarsi nel recipiente, che è una bottiglia col collo lungo che si chiama col termine dell' arte, matraccio. Vedete E. fig. 1. tav. 1. Quando si stilla col serpentino questo lungo collo diviene inutile, e per conseguenza si taglia, et ecco come si fa per non correr rischio di rompere il matraccio. Prendete dunque una pietra focaia che abbia un angolo bene acuto, segnate una linea circolare per tutto il contorno del collo del matraccio, e precisamente nel luogo dove disegnate di tagliarlo; di poi prendete un filo zolfato con cui voi farete due, o tre giri sulla linea circolare che avete segnata; date fuoco al filo, e lasciatelo bruciare; allorquando egli avrà ben riscaldato il vetro gettate poche goccie di acqua sulla parte calda, e nel momento il collo del matraccio si taglierà netto come se fosse stato tagliato con le cesoie.

Siccome è impossibile, che a lungo andare l' acqua del refrigerante non si riscaldi, quando ella sarà a segno di non vi poter comportar le mani si voterà per mezzo della chiave F., dopo di che si rimetterà della nuova acqua fredda, il che si replicherà tante volte quanto sarà necessario.

Serpentino fig. 2. tav. 1.

Volendosi servire del Serpentino ecco come bisognerà construire questo pezzo M. vaso cilindrico. Nella preparazione dei lambicchi che servono al lavoro in grande il vaso nel quale è accomodato il serpentino

no è comunemente una botticella della tenuta di un barile, o due; ma nelle operazioni ordinarie, nelle quali non si tratta che di un lambicco di una grandezza mediocre, il serpentino starà molto meglio in un vaso di metallo. N. tubo spirale nominato serpentino che deve essere o di rame, o di stagno. O. orifizio superiore del serpentino che comunica al beccuccio del lambicco P. orifizio superiore del serpentino che comunica al matraccio, o recipiente.

Si assicurerà bene il tubo spirale nel vaso cilindrico, e specialmente si avrà gran cura di ben saldare le due aperture *nn.*, per le quali passeranno le due estremità del serpentino ad oggetto che l' acqua di cui si empirà il vaso cilindrico non possa sortirne; si metterà una chiave in Q. per potere sostituire dell' acqua fredda a quella che sarà divenuta troppo calda. Se si volesse sapere ciò che io penso di questo pezzo tanto raccomandato da alcuni Artisti, dirò schiettamente, che non lo credo molto necessario, allorquando ci serviamo del refrigerante, perchè non ho mai veduto che egli produca un grande effetto. Veramente egli non è utile se non quando ci serviamo di un lambicco di una capacità sì grande che fosse difficile guarnire la testa di moro d' un refrigerante. Tali sono i lambicchi da acquavite.

Il lambicco che abbiamo descritto è fatto necessariamente di metallo, e comunemente di rame. Ho osservato costantemente che questo metallo comunica ai liquori dell' impressioni disgustevoli, alcune ancora molto pericolose. Si farà dunque saviamente col sostituire lo stagno al rame, o almeno farlo di latta bene stagnato. E' noto che il ferro non è niente contrario alla salute, e che all' opposto gli è favorevole in molti casi. Questi vasi di latta non sono di lunga durata quanto i vasi di rame, non ostante con un poca di diligenza si potranno conservare lungo tempo.

Dopo

Dopo ogni distillazione bisognerà rasciugarli propriamente, e porli in un luogo asciutto per evitare l' umidità, e per conseguenza la ruggine, non già che io la creda pericolosa ai corpi, ma solamente perchè l' umidità corrode, e discioglie il ferro. Si può ancora sempre servirsi del rame per la costruzione della marmitta che deve contenere l' acqua del bagno, perchè resiste meglio all' azione del fuoco, e altresì non comunicando niente colle materie che stillano, è affatto indifferente, che questo vaso sia d' uno, o d' un altro metallo.

Il lambicco di metallo è estremamente comodo, se ne fabbricano di tutte le grandezze, è stabile, ed agisce prontamente, ma non ostante tutte le precauzioni che si potrebbero prendere trovo in lui un gran difetto. Lo ripeto di nuovo, mi sòno accorto che i lambicchi fino di latta comunicano ai liquori un sapore e un odore disaggradevoli. Torno dunque ai lambicchi di vetro come i più favorevoli alle purità delle sostanze spiritose e odorose che ci proponghiamo di stillare.

Lambicco di vetro.

Questo lambicco è men complicato che i precedenti, egli non è composto che di due pezzi, la cucurbita A, e il capitello B. (fig. 3. tav. I.) Vi sono degli Artisti che per supplire al refrigerante sogliono ammollare dei panni lini, ed applicarli in seguito sul capitello. Questa pratica è malissimo intesa, perchè è facilissimo che questi panni freddi applicati sul vetro quando è caldissimo ne cagionino la rottura. Al difetto del refrigerante, di cui è impossibile guarnire il capitello di vetro, si può servirsi di una specie particolare di serpentino di cui eccone la descrizione.

Prendete il tubo di vetro C, (fig. 3. tav. I.) torto in forma di S. Ponete questo tubo nel vaso cilindrico di latta D, lotatene le congiunture E F col mastice o loto di cui daremo quì sotto la preparazione.

La

La collocazione di questo tubo non si mostrerà troppo facile. Per venirne a capo senza molta pena bisognerà lasciare una incavatura al vaso cilindrico in F, comincierete dal porre l' estremità inferiore del tubo in E, dipoi avendo collocata l' estremità opposta in F, farete chiudere l' incavatura, facendovi saldare un piccol pezzo di latta, loterete dipoi i voti che si troveranno tra il tubo e il vaso cilindrico, cioè a dire i luoghi per i quali passeranno le due estremità del tubo ad oggetto che l' acqua di cui empirete il vaso cilindrico non possa scolare: Per rinnovare quest' acqua allorquando avrà acquistato un grado di calore troppo considerabile disporrete una piccola chiave in G.

Non contenendo le maggiori cucurbite di vetro che al più quattro fiaschi, non bisogna contare di poter far servire questa sorte di lambicco all' opere in grande, purchè non se ne impieghino molte per volta, il che è possibilissimo, tanto più che non costa nè più tempo, nè più fatica il regolare dodici lambicchi insieme, che un solo.

L' apparecchio di questo vaso chimico è tanto semplice quanto lo è la sua forma. Dopo aver versato l' infusione nella cucurbite di cui si lascia sempre il terzo vuoto, si cuopre col suo capitello, se ne lotano le giunture, Si pone il tutto al bagno di rena, o ancor meglio al bagno maria, specialmente se si teme che le materie siano suscettibili di combustione. In questo caso si avrà un coperchio forato che si passerà per mezzo del collo della cucurbita in forma che egli possa impedire che i vapori del bagno s' inalzino e riscaldino il capitello. Si comprende abbastanza che non si potrà adattare questo capitello se non che dopo aver disposta la cucurbita nel bagno chiusa col suo coperchio. La rena e l' acqua dell' uno e dell' altro bagno sormonteranno sempre la materia contenuta nella cucurbita di due buoni diti. Per adattare il serpentino

si

si comincierà dall' estremità superiore in cui s' inserirà il beccuccio del capitello, Si porrà dipoi il matraccio all' estremità inferiore del serpentino, si loteranno bene le giunture, e si comincierà con un grado di fuoco molto temperato che dipoi si aumenterà a grado a grado, e secondo il bisogno. Quando l' operazione sarà finita bisognerà avvertire di non ritirare il lambicco dal bagno bruscamente, e fino che egli conserverà il minimo calore, perchè infallibilmente si romperebbe. Bisognerà dunque aspettare che il tutto sia ben raffreddato, e si farà pure benissimo a guarnire il culo delle cucurbite col loto di cui siamo per parlare.

Dei loti.

Sbattete bene insieme delle chiare d' uovo fino a che esse siano intieramente in schiuma, lasciate ben riposare questa schiuma che non tarderà a divenir chiara come l' acqua; prendetene un' oncia, di fior di farina due dramme, di bolo armeno una dramma, di sangue di drago due dramme, di formaggio secco e grattato una dramma, il tutto in polvere fine, fatene una mescolanza, intingetevi delle fasce di panno lino, lotatene i vostri vasi, poi lasciateli asciugare. Il tutto essendo bene asciutto coprite questo primo loto col loto seguente. Prendete della terra da pentole, la metà d' altrettanto sangue di drago, altrettanto bolo armeno, la metà altrettanto di calcina spenta all' aria, queste droghe essendo ben polverizzate e passate per staccio stemperatele in parti eguali di chiara d' uovo ridotta in acqua, e di sangue caldo o di bove o di montone, aggiungetevi delle fila del peso del bolo armeno che avete impiegato. Questo loto si applica immediatamente e senza il panno lino sopra il loto di cui abbiam parlato. Egli è eccellente per guarnire i vasi che devono esser posti o al bagno di vapore o al bagno maria o al bagno di rena.

Quanto al loto che deve servire all' intonaco dei for-

fornelli, alla costruzione delle cupole, ed a vestire i vasi ordinari; prendete dell' argilla una parte, di rena una parte e mezzo; della borra, dello sterco di cavallo, della cènere, della polvere di carbone passata per staccio, della calcina viva spenta all' aria, di tutto parti eguali. Si mescola bene il tutto, si stempra nell' acqua comune, se ne forma una pasta un poco liquida colla quale se ne vestono i vasi suolo per suolo.

Per impedire la esalazione dei vapori spiritosi bisogna lotare esattamente tutte le giunture del vaso con un loto convenevole. Quando i vapori son poco corrosivi basta coprire le giunture dei vasi con delle fascie di carta impastate. Si lotano ancora molto comodamente le giunture in questi casi con delle fasce di vescica di porco, che si ha cura di anticipatamente ammollire.

Quando si avrà a fare con dei vapori più penetranti e più dissolventi, è necessario servirsi d' un loto fatto colla polvere di calcina spenta all' aria, che si mescola, e che si riduce in pasta con della chiara d' uovo sbattuta.

Si stende questa pasta sopra delle fascie di lino, che si applicano esattamente intorno alla giuntura del vaso. Questo loto che si chiama di calcina e chiara d' uovo, è comodissimo, si asciuga facilmente, prende del corpo, e diviene assai forte.

Abbiamo dato altrove la composizione del loro grasso pag. 22. per impedire la esalazione dei vapori salini acidi corrosivi.

Finischiamo quest' articolo con una osservazione dell' ultima importanza. Si tratta quì di conoscere i segni per mezzo dei quali si può giudicare se si opera bene. La regola generale della distillazione è di far cadere goccia a goccia nel recipiente i vapori che si risolvono per causa della freschezza del capitello, il che depende dalla gradazione del fuoco. Quanto più

l' azio-

l'azione del fuoco è viva, tanto più i vapori s' inalzano e si precipitano nella loro caduta, e al contrario allorchè si rallenta l' azione del fuoco, la caduta delle goccie divien subito intermittente. Questa regola, cioè la caduta delle goccie che si succedono l' une all' altre senza interruzione, è buona allorquando *si* stilla col lambicco di vetro, ma quando un si serve del lambicco di metallo penso, che sia meglio di stillare a piccolo, anzi piccolissimo filo, perchè se voi vi contentaste di distillar goccia a goccia potreste non ritrarne se non che dello spirito ardente pochissimo impregnato di olio essenziale. La differenza di questo effetto dei lambicchi di vetro dall' effetto dei lambicchi di metallo deriva dalla quantità di materia che gl'uni contengono più degli altri, e forse ancora dalla differente elevazione dei capitelli. Quando dico che bisogna stillare a piccol filo bisogna bene osservare che questo non divenga troppo forte, perchè se voi pressate il fuoco con troppa violenza, farete salire la flemma con lo spirito e l' olio, il che renderebbe detestabili i vostri liquori. Potrebbe ancora succedere per un accidente particolare che facesse sortire tutte le vostre droghe in sostanza nel recipiente. In questo caso bisogna versare tutto ciò che è caduto nel recipiente, bisogna dico versarlo nella cucurbita per mezzo del canale della coobazione K (fig. 3, tav. 2.) e ricominciare sopra un nuovo fresco, che è quel che si chiama coobare, o rimescolare. Accade ancora che lavorando su certe droghe la coobazione divien necessaria, specialmente nella distillazione delle droghe, l'olio essenziale delle quali è molto pesante, come per esempio nella distillazione della cannella, allora bisogna stillare a filo grosso, osservando intanto di non giungere fino a far salire troppo la flemma, dopo di che bisogna coobare o rimescolare; e questa seconda volta bisognerà contentarsi di stillare a piccol filo.

Sic-

Siccome la flemma, la terra, e il sal fisso son parti di ciò che si mette nella cucurbita non dovrà aspettarsi di ritrarne la medesima quantità di liquore, che vi si è messo. Avrete bene operato se dell' acqua vite, o di qualunque altra infusione voi ne ritraete la metà che non sappia nè di flemma, nè di fuoco. Questo sapore di fuoco è ciò che abbiamo chiamato altrove empireuma (*a*) contro di cui non si potrà mai usare attenzione abbastanza; il sapore di flemma è un sapore nauseante, insipido, disaggradevole.

TERZA OPERAZIONE

Della Composizione.

Chiamo composizione la mescolanza assortita degl' Ingredienti che costituiscano i liquori da beversi, ed è principalmente per riescire in questa parte che bisogna conoscere il rapporto dei sapori tra di loro, senza di che saremo sempre esposti a fare delle combinazioni discordanti. I gusti son troppo bizzarri, e perciò non bisogna consultarli indifferentemente. Il buon gusto solo deve presedere alla composizione, ed è quello che deve decidere della forza, della grazia, e delle altre qualità dei liquori. Felice quello che avrà ricevuto dalla natura un gusto perfetto; egli potrà censurare, riformare, ordinare, e pronunziare senza appello sulla giusta proporzione delle mescolanze.

Sic-

(a) Vi sono dei Chimici che distinguono il sapore del fuoco dal sapore di empieruma. Sia come si voglia di questa distinzione, egl' è certo che vi sono quattro sorte di cattivo sapore, che nelle distillazioni bisogna cercar di evitare, il sapore del fuoco, il sapore d' empireuma, il sapore di flemma, e un certo sapore metallico comunicato dai vasi fatti o di rame o di stagno o di latta.

Siccome non si può ritrarre per mezzo della distillazione se non che uno spirito ardente molto impregnato d' olj aromatici, questo prodotto in vece di lusingare il gusto, lo rigetterebbe, se non si temprassi la sua violenza con dei dolcificanti che ne diminuissero l'acutezza, tali sono lo zucchero, e l'acqua che bisognerà impiegare nelle seguenti proporzioni.

Supposto che abbiate messo due fiaschi (a) d' acquavite nella vostra infusione dovete ritrarne un fiasco di spirito, conforme al principio stabilito nell' articolo precedente.

Nel tempo della vostra distillazione fate struggere tre libbre di bello zucchero in un fiasco d' acqua di fonte o di fiume, giammai di pozzo; essendo bene strutto avrete un siroppo a freddo. Terminata la distillazione unite lo spirito col siroppo, e gli altri ingredienti prescritti dalle vostre ricette. Mescolate bene il tutto, lasciatelo riposare per ventiquattr'ore, poco più, poco meno, e poi filtrate.

Ancorchè la dose dell'acqua, e dello zucchero che ho proposto possa passare per regola generale, non ostante non dovrassi attaccarvisi con un esattezza troppo scrupolosa; Vi sono delle persone che amano i liquori forti, ardenti, asciutti, ve ne sono delle altre che gli bramano più delicati, più dolci, più temperati. Nel primo caso voi diminuirete la dose d' acqua, e dello zucchero, nel secondo farete tutto il contrario; e se alcuno desidera avere dei liquori alla consistenza d'olio, e ciò non ostante con un'acutezza un poco sensibile si diminuirà la dose dell' acqua, e si aumenterà considerabilmente quella dello zucchero.

Per esser sempre in stato di mettere il liquore in grado convenevole consiglio d' aver perpetuamente in riserva degli spiriti aromatici, e sempre in gran quantità

(a) Parlando delle misure intendiamo sempre di quelle che sono in uso in Toscana.

tità; questi saranno d' una gran risorsa nel caso in cui la filtrazione o altri accidenti non previsti avessero indebolito il liquore.

Ho detto che bisognava impiegare lo zucchero il più bello, e il meglio raffinato, di più ho detto che bisognava fare il siroppo a freddo. La mia ragione è che lo zucchero comune, specialmente allor quando egli ha bollito, dà un occhio giallastro al liquore.

Per nascondere questo difetto i Distillatori ricorrono ai colori artificiali, e coloriscono i loro liquori che naturalmente dovrebbero esser chiari, limpidi, vivaci. Essi gli coloriscano, dissi, di rosso, violetto, giallo ec. metodo che noi non potremmo mai abbastanza biasimare perchè è impossibile che queste tinture non alterino la delicatezza, e ancora la salubrità delle composizioni primitive col comunicarli dei sapori caustici ed estranei. Adducano per loro giustificazione che gli è forza contentare gli umori di certi particolari che trovano tanta sodisfazione in questa varietà di colori, quanta nella diversità dei sapori. Siccome questo pretesto non è affatto privo di fondamento, e più ancora per condescendere alla bizzarria dei gusti, insegneremo quì il metodo di colorire differentemente i liquori.

La tintura dei liquori si farà sempre unitamente con la composizione, perchè queste sorte di tinture essendo una dissoluzione che si fa nell' acqua comune bisogna avervi riguardo; senza questa precauzione il composto diventerebbe costantemente troppo debole. Così allorquando avrete disegno di colorire i vostri liquori diminuirete la dose dell' acqua prescritta dalla regola generale stabilita per la siroppazione; voi la diminuirete, dico, a proporzione di quella che impiegherete per la tintura.

Per tingere un bel rosso prendete per quattro fiaschi di liquore, quattro dramme di cocciniglia, e una

mezza dramma di allume; pestate queste due droghe in un mortaio di marmo, fino a che non siano ridotte in polvere impalpabile; versate su questa polvere un mezzo fiasco d' acqua bollente. dimenate bene la mescolanza con un pestello per aiutare alla tintura il distaccarsi, e quando il tutto comincerà a raffreddarsi versate la tintura nei vostri liquori,

Vi sono ancora altre maniere di tingere rosso col legno del Brasile, o col sugo di frutti, ma questo metodo è o difettoso o insufficiente; il legno dà un cattivo gusto ai liquori, e i frutti non danno che una tintura passeggiera, cioè a dire, che si altera nell' invecchiare, eccettuato peraltro l' *ancusa* che colorisce un bel rosso.

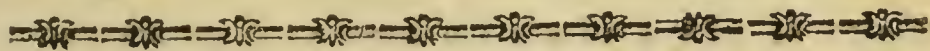
Per tingere un bel violetto prendete della tintura di oricello, che si trova ben preparata, e in piccoli pani appresso gli Spezziali droghisti; fatela bollire nell' acqua comune a un fuoco lento dimenando sempre la dissoluzione, l' acqua penetrerà fino nell' interno dei piccoli pani, e insensibilmente ne farà sortire tutta la tintura, versatela allora nei vostri liquori, che con questo mezzo si coloriranno a seconda del vostro desiderio. Siccome questa tintura e molto alcalina il minimo acido che vi si accostasse la farebbe cangiare in rosso, bisogna dunque aver gran cura di prevenire questo accidente, e soprattutto di non si servire di vasi di rame o di bronzo.

L' oricello ha ancora un altro difetto: il suo colore naturale è estremamente appannato, e per darli maggior vivacità e brillante preparate a parte della cocciniglia nel modo che abbiam detto di sopra, mescolatene una dose bastante fra la tintura di oricello, allora avrete un gridellino bellissimo, che accorderete come vi piacerà con aumentare o diminuire la dose della cocciniglia.

Per

Per tingere un giallo dorato fate ben cuocere dello zucchero, cioè a dire metterete in un cucchiaione di ferro una dose di zucchero proporzionata alla quantità del liquore che vorrete tingere; avrete la diligenza antecedentemente di ridurre questo zucchero in polvere, lo farete struggere al fuoco; quando sarà strutto non tarderà molto a volgersi dal bianco al giallo. Siate allora attento per ritirarlo quando sarà al suo punto, e specialmente osservate che non bruci; subito che avrà contratto un occhio giallo un poco scuro vi verserete in più volte un poca d' acqua per discioglierlo, dopo di che verserete la dissoluzione nei vostri liquori.

Per tingere colore di cedro prendete due o tre pizzicotti di zafferano, fategli bollire in un mezzo fiasco d' acqua, lo zafferano vi depositerà il suó colore, che verserete nella vostra composizione in una proporzione convenevole.

Ecco all' incirca tutte le sorti di colori che convengono ai liquori da beversi: questi si renderanno più o meno cupi secondo la dose di tintura che si impiegherà.

QUARTA OPERAZIONE

Della Filtrazione.

Questa è l' ultima, e la più facile in apparenza; ma in realtà la più spiacevole, e la più incomoda di tutte le operazioni. Subito che la composizione è terminata, si vede che la mescolanza è divenuta torbida per causa dell' impurità dello zucchero, e spesso ancora per altre ragioni; bisogna dunque necessariamente trovare un mezzo per render chiaro il liquore. A tale effetto fate fate l' imbuto (fig. 2.) guarnito

della sua graticola (fig. 1.) Questa graticola è fatta di due cerchi di latta, il di cui tramezzo B è ripieno di piccoli fili di ferro. E' fatta così ad oggetto che il liquore passando per la carta sugante, di cui si guarnirà la graticola internamente, possa passare con libertà. Per facilitare questo passaggio, ed impedire alla carta di attaccarsi alle pareti dell' imbuto, si regoleranno gli orecchi cccc della graticola, che si metterà nell' interno dell' imbuto, di maniera che la base della graticola corrisponda alla base DD dell' imbuto, e la parte superiore a quella dell' imbuto GEE. Essendo la graticola guarnita di carta, e disposta nell' imbuto come abbiamo spiegato, si riempirà di liquore, e vi si adatterà il coperchio per impedire la svaporazione.

Sceglierete la carta sugante, o da filtrare, che si chiama ancora carta grigia; la sceglierete dico assai fitta, ma che non sia altresì d' un impasto troppo serrato, mentre allora il liquore passando troppo lentamente, s' indebolirebbe moltissimo. Piegherete da principio il foglio in quattro parti (*fig.* 4.) che vi darà il quadrato; dipoi la ripiegherete in due (*fig.* 5.) e allora avrete un triangolo, di cui voi taglierete la base a misura del cerchio, come è segnato in H H. Con questo mezzo guarnirete facilissimamente l' imbuto tagliuzzato, che porrete così sopra una gran boccia di vetro I (*fig.* 2.) se la prima volta il vostro liquore non passa ben chiaro, tornerete a versarlo nell' imbuto, e così ricomincierete di nuovo, fino á che non lo vediate perfettamente limpido nella boccia. Quando osserverete che il liquore non filtrerà, che difficilmente questo sarà un segno, che la carta sarà impinguata dallo sciroppo, e bisognerà per conseguenza mutarla, cioè a dire bisognerà guarnire l' imbuto di nuova carta; il che per altro non si deve fare, se non che quando siamo all' estremità, perchè col mutare troppo spesso il filtro oltre che si perde molto

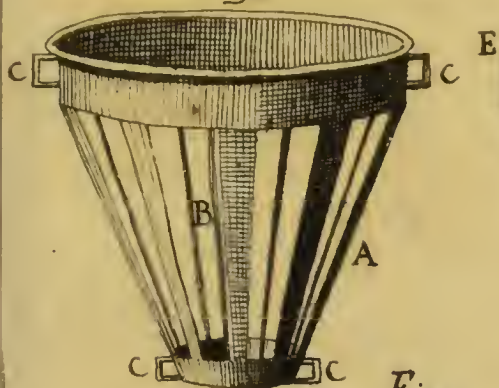
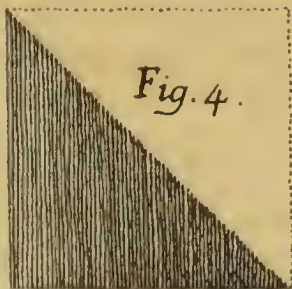
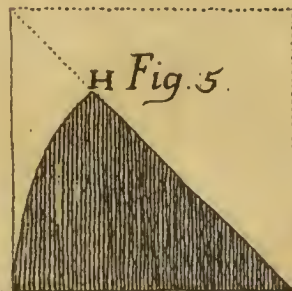



Fig. 1.
C
C
B
A
C
C
Fig. 2.
E
E
G
D
D
I
Fig. 3.
Fig. 4.
Fig. 5.
H
H

molto liquore, si corre rischio di darli ancora un cattivo sapore, giacchè la carta anco la più propria non ne è giammai perfettamente esente.

Una circostanza molto incomoda nella filtrazione si è quando dopo la composizione succede che la mescolanza si muta a un tratto in un colore torbido, latteo, e molto dispiacevole alla vista. Alcuni Chimici attribuiscano questo cangiamenro subitaneo alla fermentazione (a) eccitata dalla mescolanza dello spirito di vino, e dell' acqua. E' ben vero che si fa allora un effervescenza assai sensibile per far salire considerabilmente il termometro, ma non ho mai osservato, che questa effervescenza fosse più forte nelle mescolanze sottoposte a cangiarsi in color latteo, che nelle altre. Bisogna dunque cercare altrove la causa di questo fenomeno, perchè tale è nel suo genere. Molti Chimici, l' autorità dei quali è d' un gran peso, pretendano con molta verisimiglianza, che allorquando si mescola una certa quantità d' acqua comune a una dissoluzione d' olio essenziale per mezzo dello spirito di vino, l' acqua s' unisce a questo spirito con cui ella ha una grandissima affinità, e lo forza a lasciar l' olio essenziale; allora l' olio liberato dagli ostacoli dello spirito di vino si separa, s' unisce in particelle piccolissime, e nuota nel liquido sotto una forma lattea. Ma se questo è, perchè tutti gl' olj essenziali disciolti nello spirito di vino non offrano l' istesso fenomeno? L' olio di cannella per esempio, l' olio di caffè, e non sò quanti altri ancora non presentano niente di latteo dopo questa mescolanza con l' acqua.

Non vi sarebbe qualche fondamento a credere che si trovi in certi misti piuttosto che in altri una terza sostanza che cagioni questo colore latteo? Non si potrebbe dubitare che questi siano i sali essenziali che disciolti in particelle infinitamente piccole, e infi-

(a) Questa è piuttosto un effervescenza.

mamente mescolate colle particelle spiritose, ed oleose nel corso della distillazione si radunino, e si formino in cristalli, che divengono sensibili per mezzo dell' acqua, che si versa sopra questa mescolanza? E siccome le particelle dell' acqua sono esse pure molto piccole non possono separare i sali se non che in cristalli finissimi, ed è ciò che forma una specie di neve stacciata che fa comparire il liquore sotto una forma lattea. L' effetto diviene molto più sensibile allorquando un si serve d' acqua molto impregnata di un sale qualunque sia.

Un esperienza che si può facilmente ripetere rende la mia congettura molto verisimile. Se si lascia stare per alcuni giorni la mescolanza lattea in un luogo molto freddo la parte spiritosa non avendo più tanta azione quanta ne aveva al principio, e specialmente in un luogo caldo lascia scappare le particelle del sale essenziale. Queste particelle non lasciano di riunirsi, e si vedono distintamente comparire sotto la forma di cristalli perfetti, lunghi da cinque o sei linee, larghi una mezza linea intieramente, simili a piccole pagliette d' argento molto belle, e molto brillanti.

Un altra esperienza che viene in aiuto della precedente si è, che avendo composto del liquore di badiana in una stagione caldissima la mescolanza secondo il solito divenne molto lattea. A forza di filtrare, e di ripetere le filtrazioni pervenni a rendere il mio liquore limpidissimo. Che ne successe in appresso? Siccome non avevo, se non che passato per staccio per così dire i sali col distribuirli in egual porzione all' incirca negli spiriti e nell' acqua, allorchè la stagione divenne più fredda, e che essa diminuì l' azione degli spiriti, l' acqua riprese allora la sua forza sopra i sali, e gli fissò in maniera che il mio liquore tornò torbido e latteo come se non fosse stato giammai filtrato. Essendo la stagione divenuta molto più fredda,

ed

ed avendo per conseguenza gli spiriti diminuito ancora di forza, il liquore ritornò limpido, ma nel medesimo tempo ripieno di pagliette brillanti, che non erano altra cosa se non che veri cristalli. Approssimai il liquore al fuoco, e nell' istante io veddi i cristalli cadere in deliquescenza, e formare la specie di neve di cui abbiamo parlato, cioè a dire che il liquore ritornava latteo. Facendogli prendere un grado di calore più vivo la neve si strusse, e il liquore riprese la limpidità che aveva allorquando l' ebbi filtrato nella stagione calda, cioè a dire senza alcuna apparenza di cristalli.

Questa esperienza è tanto facile a farsi quanto ella è dilettevole, l' ho sovente ripetuta per sodisfare i curiosi, e si potrà pure ripetere da chiunque con un successo infallibile: si vedrà il medesimo liquore nella medesima ampolla, perdere ad ogni istante la sua forma, e il suo colore, e riprenderlo pure in pochissimo tempo.

Queste esperienze mi hanno fatto concludere, che se potevo pervenire a diminuire l' acuto dei sali col mezzo d' un alcali che altresì non alterasse niente la grazia dei liquori perverrei facilmente a dissipare il color latteo, e per conseguenza a rendere il colore limpido senza esser sottoposto alle variazioni delle quali abbiamo parlato. Scelsi dunque per questo alcali la chiara d' uovo che impiegai col più felice successo nella maniera seguente.

La mia composizione essendo terminata versai un quarto di fiasco di liquore latteo in una bottiglia di mezzo fiasco, vi aggiunsi la chiara d' uovo, e allora agitando fortemente la bottiglia per tutti i versi, mescolai la chiara d' uovo col liquore; versai questa mescolanza nel vaso che conteneva tutta la composizione, agitai il tutto fortemente dopo di che lo lasciai riposare per sei ore. Spirato questo tempo, cominciai

a dimenare fortemente la brocca, ed avendo rinnovato questa manipolazione per tre giorni, filtrai il liquore che passò chiaro, limpido, e tanto bello quanto era possibile il desiderare; ma quel che più mi sorprese si è che passò con una prontezza la quale non mi aspettavo, e senza essere obbligato a mutare la carta una sola volta, ancorchè fosse d' un tessuto molto serrato. Faranno adunque bene i nostri Artisti a impiegare la chiara d' uovo in tutte le composizioni sottoposte a divenir lattee. Per due fiaschi di liquore bisogna impiegare due chiare d' uovo, e se si vuole accelerare la chiarificazione si porrà la mescolanza a bagnomaria in un gran vaso ben serrato per facilitare ai vapori la libera circolazione. Si avrà attenzione di non forzare il fuoco troppo vivamente, e basterà che il bagnomaria sia tiepido. Al termine di otto, o dieci ore si lascerà raffreddare il tutto, e si filtrerà.

CHI-

CHIMICA

DEL GUSTO, E DELL' ODORATO

PARTE SECONDA

Principj particolari, o ricette per comporre liquori da beversi.

I Principj generali, benchè chiaramente esposti sarebbero inutili, se si trascurasse di unirvi i dettagli instruttivi, e l' arte di adattarli.

E' cosa certa, che in genere di pratica questi dettagli fanno infinito piacere; si vogliono ancora, e fino le repetizioni, sì noiose altrove, divengono necessarie quando si tratta di ricette.

Adunque intraprendo ben volentieri questa parte che passerà senza dubbio al giudizio del maggior numero per la più essenziale di tutta l' opera, ed è quella che mi è costata più fatica delle altre, poichè ha dovuto essere il frutto d' una lunga esperienza.

Non si aspettino i Lettori di trovar quì le ricette di tutti i liquori possibili, o cogniti; questo dettaglio mi condurrebbe troppo lontano, e forse dispiacerebbe; almeno vi sarebbe un rimarcabile inconveniente, poichè priverebbe gli Artisti ingegnosi del piacere il più interessante che si possino proporre, del piacere cioè dell' invenzione.

Crederò dunque aver ben compito il mio oggetto se giungo ad immaginare un metodo facile per fare i liquori semplici, i liquori composti, ed i liquori più che composti. Con l' aiuto di questo metodo, chiaro, e cir-

e circostanziato si rifaranno, s' inventeranno, si perfezioneranno facilmente tutti i liquori cogniti, ed incogniti.

E' necessario rammentarsi quì ciò che ho detto nei principj generali, che non bisogna giammai intraprendere di lavorare sopra alcuna cosa, se prima la sua natura non è ben conosciuta. Per non lasciar niente a desiderarsi su questa materia, dopo aver data la descrizione del soggetto, di cui si tratterà darò di esso con la scorta dei maggiori maestri, e dell' esperienza una nozione succinta, tanto delle qualità aromatiche, che delle virtù medicinali; e siccome tutte le sostanze dopo le diverse operazioni per le quali si fanno passare perdono, o acquistano delle nuove qualità, indicherò le virtù d' ogni liquore dopo averne proposta la ricetta.

E' bene di avertire quì che quantunque mi sia fatto una legge di segnare la dose con l' esattezza la più scrupolosa, non ostante non si dovrà sempre stare attaccati alla lettera. Succede spesso che le droghe che si impiegano non son tutte d' un eguale bontà; le piante secche per esempio son molto differenti da quelle colte recentemente; la cannella, i semi, le radiche sono sovente alterate, o per vecchiezza, o per qualche altro accidente. Può dunque succedere, specialmente nelle composizioni complicate, che una droga sia buona, un' altra mediocre, ed una terza molto cattiva. In questa sorte di casi, bisognerà operare con prudenza, aver ricorso alle regole di combinazione, sostituire una sostanza ad un' altra ec. Un poca di pratica darà questa intelligenza.

AR-

ARTICOLO PRIMO.

Dell' Acquavite, e del Vino.

NON basta aver procurato di dare in poche parole un' idea della natura dell' acquavite. Bisogna ancora insegnare ai nostri Artisti la maniera di farla eccellente, e farle conoscere i segni, che ne indicano le buone, o le cattive qualità.

Ognun sa che l' acquavite si fa col vino, e che il vino si fa con l' uva, ma poche persone sono informate del meccanismo, col mezzo del quale l' uva si cangia in vino, ed il vino in acquavite. Non credo adunque che il dettaglio a cui mi accingo possa dispiacere, tanto più che a me sembra insieme utile, ed interessante.

La sola ispezione, ed ancora il gusto a poco servono per conoscere la natura dell' uva, e i differenti principj, che entrano nella sua costituzione. Non si crederebbe giammai che questo misto d' un sapore assai monotono sia combinato, come il vino, d' un principio infiammabile, o flogistico, di un acido molto potente di terra, d' acqua, d' aria, di due sorte di olio essenziale l' uno più leggiero, al quale è unita una porzione di spirito rettore, l' altro più materiale; di due sorti di sali, l' un fisso, l' altro essenziale saponaceo (a) assai analogo allo zucchero, a cui è unita una certa porzione d' olio essenziale leggiero; e se nell' analisi dell' uva non fermentata non si ritrovan la maggior parte di questi principj non è già perchè essi

(a) Dalla combinazione della maggior parte di questi principj resulta la sostanza muccosa, di cui parleremo quì appresso nella nota pag. 72.

essi non vi esistino, ma perchè vi si trovano talmente complicati, talmente nascosti, talmente aderenti gli uni agl' altri, che ne diviene impossibile l' esatta separazione; se pure nell' analisi che un si propone, non si seguiti un metodo, che faciliti la disunione dei suoi principj. Questo metodo assolutamente necessario è la via della fermentazione, che è stata benissimo definita per un movimento intestino, che eccita il principio infiammabile in certi corpi liquidi, o almeno umidi, e morbidi, e per mezzo dei quali i principj di questi corpi agiscono talmente insieme che ne resultano dei prodotti, che si mostrano intieramente differenti dalla materia, da cui traggono la loro origine. Forse un si formerà un' idea più esatta del meccanismo della fermentazione coll' osservare attentamente tutte le circostanze, che l' accompagnano.

Fermentazione dell' Uva.

Se si lascia l' uva in grappoli, e senza infrangerne i granelli i principj infiammabili oleosi salini ec. dei quali abbiamo parlato, immersi per così dire in una gran quantità di acqua, e di aria soprabbondanti, e ridotti altresì in volumi poco considerabili, conservano come una specie di equilibrio tra di essi; in questo stato restano in riposo senza poter passare all' azione. Da ciò procede senza dubbio, che l' uva abbandonata al suo stato naturale passa per l' ordinario, dallo stato di maturità perfetta allo stato di prosciugamento, o di putrefazione. Ma cosa succede allorquando coll' infrangere una certa quantità di questo frutto in vasi convenevoli si rompono i legami che riserravano questi principj, e gli privavano di ogni azione? Divenuti allora liberi, tutti agiscono, e reagiscono conforme alla mirabil legge di affinità in virtù della quale le sostanze dell' istessa natura, o di una consimile si attraggono reciprocamente dopo aver lasciato le sostanze di natura differente, alle quali erano anterior-

riormente aderenti. Così nella fermentazione dell' uva il principio infiammabile, come il più attivo, comincia da sciogliere tutte le forze, ed eccita un movimento intestino, che egli comunica ben presto a tutti gli altri principj. In questo muovimento generale le particelle oleose abbandonano le acquose per riunirsi tra di loro; le particelle saline abbandonano le oleose per riunirsi similmente insieme, e forse alle particelle terrestri; l' acido si riunisce al flogistico; l' aria, l' acqua, tutto agisce, tutto reagisce, ed è un combattimento violento, e continuo. Da questo ne deriva il prodotto nuovo d' una sostanza, che pareva non esistere anteriormente, cioè a dire il prodotto del vino (a).

Seguitiamo le circostanze che accompagnano la fermentazione dell' uva, e conosceremo perfettamente la verità di questa teoria. Alcuni giorni dopo la triturazione dell' uva apparisce un' effervescenza sensibilissima in tutta la massa; le particelle secche, come i vinacciuoli, le bucce, i raspi ec. sono spinti verso la superficie, e formano una crosta densa, spugnosa, che non tarda a fendersi in differenti luoghi per causa della vivacità del flogistico che cerca un' uscita con tutti gli sforzi possibili. Questa eruzione di flogistico è qualche volta sì abbondante, sì viva, che suffoga quelli, che si avvicinano ai tini senza precauzione. Dopo questa eruzione l' effervescenza dimostra diminuire considerabilmente. Non si deve per questo immaginarsi che la fermentazione cessi; nò ella continua sempre ancorchè non sia più sensibile. I principj del vino in un' azione, e reazione continua fanno senza fine

(a) Ancorchè queste due sostanze, il vino, e l' uva sembrino molto differenti l' una dall' altra, non ostante esse sono esattamente formate dei medesimi principj, talchè non si può attribuire la differenza, che vi si trova, se non che a una combinazione particolare e specifica dei loro principj.

fine dei nuovi sforzi per unirsi più intimamente insieme, e sempre in ragione reciproca della loro affinità, talchè a lungo andare il miglior vino si trova alterato, e fino decomposto. Le particelle le più volatili dispariscono le prime; in seguito le più fisse si precipitano. e formano una specie di crosta pietrosa che si chiama tartaro; poco dopo l' acido mischiato al flemma, ed all' olio materiale diviene la parte dominante; allora in vece di vino non si ha se non che dell' aceto; e se si aspettano ancora alcuni anni l' acido pure disparisce, dopo di che non resta più di tutta la sostanza del vino se non che un' acqua insipida, che non tarda ella pure ad alterarsi, cadendo in uno stato di putrefazione. Questa decomposizione del vino non si fa sempre così regolarmente come noi l' abbiamo detto; il vino soffre qualche volta dei gradi di alterazione intermediali, come per esempio allorquando la parte tartarosa cade in deliquescenza il vino diviene denso, e disgustante; egli scorre con lentezza come l' olio, e si dice allora che ha girato. Quando il sale essenziale si cristalizza il vino diviene torbido, e latteo; quando si fa una più intima combinazione di sali, d' olj, e dell' acido il vino diviene amaro, e si dice allora che è assenziato.

Resulta adunque dalle osservazioni che abbiamo rapportate, che la bontà del vino depende dalla combinazione armonica dei suoi principj, e che questa combinazione depende dal grado della fermentazione saggiamente regolati. Allorchè i principj si trovano in un accordo perfetto, ne resulta un vino generoso di un sapore aggradevole nè troppo dolce, nè troppo acido. Allorquando il sale essenziale (a) predomina ne resulta

(a) Probabilmente dall' unione di questo sale essenziale saponaceo, dolce con una porzione d' olio essenziale di terra molto attenuata, e d' acqua ne resulta la sostan-

ta un vino generoso per verità, ma di un sapore dolce, ed aromatico: Tali sono i vini dei climi caldi. Allorquando l' acido domina senza troppo eccesso ne resulta un vino scintillante d' un sapore infinitamente gradevole. Allorquando l' acido domina all' eccesso, ne resulta un vino brusco, crudo, di un sapore ributtante. Allorquando la flemma è soprabbondante, e che il flogistico, o principio infiammabile è molto imbarazzato negli altri principj ne resulta a vero dire un vino senza vivacità, ma di un sapore assai gustoso, a causa della giusta mescolanza degli olj, e dei sali. Allorquando il principio infiammabile si trova nel vino in una proporzione sì eccedente, che mostra assorbire tutti gli altri principj, eccettuato l' acido, che in questa sorte di casi pare che l' eguagli, quasi sempre ne resulta un vino fumoso, e imbevibile.

Siccome la combinazione dei principj del vino può esser portata all' infinito non bisogna maravigliarsi se vi sono dei vini di una qualità, e d' un sapore tanto diversi. Si ritrovano per verità sempre i medesimi principj in tutte l' uve; ma siccome questi principj non son sempre distribuiti nella medesima proporzione, e che vi sono delle uve che abbondano in principj infiammabili, altre in principj salini; queste in principi oleosi, quelle in principj acquosi relativamente alla natura del suolo che le produce, tutta l' uva non è atta a fare ogni sorte di vino; così le uve di Spa-

stanza muccosa, nella quale sola risiede la proprietà nutritiva, e fermentabile del vino. Questa sostanza muccosa che si trova in più, o meno quantità in tutti gli Individui del Regno vegetabile ha molta analogia con la sostanza gelatinosa del Regno animale; vi è ancora grande apparenza, che esse siano identifiche, poichè son destinate a produrre i medesimi effetti, l' una, e l' altra servendo alla reproduzione, al nutrimento, e alla conservazione delle specie.

Spagna non faranno giammai del vino di Borgogna; quelle del Reno non faranno giammai vino di Linguadoca, e di Rossiglione. La fermentazione contribuisce molto per verità alla qualità del vino, ma presuppone sempre la qualità dell' uva.

Abbiamo dovuto osservare, che quantunque si siano stabiliti molti gradi nella fermentazione ve ne son due che sono singolarmente osservabili; l' uno che caratterizza la fermentazione sensibile, e l' altro la fermentazione insensibile. E' della maggiore importanza di ben conoscere la prima, e di saperla regolare a proposito; questo è il solo mezzo di fare un vino eccellente. Vi sono delle uve che non richiedono quasi punta fermentazione; tali sono quelle dei climi molto caldi. Ve ne sono altre che ne richiedono di più, ma con tutto ciò è necessario osservare di non la forzàr troppo, e bisogna ancora interromperla, allorquando è pervenuta a un certo grado; tali sono le uve di *Champagne*. Vi sono delle uve che richiedono una fermentazione completa ma saggiamente regolata, e con lentezza; tali sono quelle di Borgogna. Vi sono delle uve che non acquistano giammai il grado di maturità perfetta, e che non soffrono, se non che a stento la fermentazione sensibile; tali sono le uve del *Reno*, e della *Mosella*, e vi vogliono molti anni di fermentazione insensibile, perchè i vini, che vi si raccolgono diventino bevibili (a). In una parola le uve di ogni luogo

(a) Si fa nell' *Arboese*, e in Franca Contea per mezzo di una manipolazione particolare un vino veramente singolare, e ben proprio a darci l' idea di quanto può la fermentazione sopra l' uva. Si interrompe la fermentazione tosto che comincia a devenir sensibile, e ne resulta un vino molto fumoso, quale ancorchè sia dolce come il latte, e che ne abbia fino il colore, ubriaca prontissimamente. Questo vino che si chiama *Bourrà* cioè stravagante, dopo aver conservato questa qualità per qualche tem-

luogo richiedono una regola particolare di fermentazione per essere in grado di fornire del buon vino nè vi è che l' esperienza fondata sopra una buona teoria che possa insegnarci questa regola, ed ella deve sempre essere relativa alla combinazione la più armonica dei principj del vino; intendo per combinazione armonica l' accordo perfetto dei principj tra di loro, cioè a dire che bisogna, che l' acuto degli acidi sia diminuito dalla untuosità degli olj; la causticità del principio infiammabile, dall' insipidità dell' acqua; l' asprezza dei sal fissi dalla dolcezza saponacea dei sali essenziali, e così del resto.

Concludiamo da quanto si è detto, che tutti i vini non sono egualmente propri a fare della buona acquavite, e che solamente i vini che abbondano in principio infiammabile possono fornirne molta Ma come conoscere questa qualità di vino? Se in questa occasione noi potessimo rapportarci al senso del gusto non avrebbamo bisogno di cercare un' altra guida; ma siccome l' acuto dei sali, degli olj essenziali, e degli altri principj che entrano come parti constituenti nella combinazione del vino, agiscono sopra il gusto quanto, e forse più che li spiriti ardenti, i rapporti di questo sentimento non possono essere che molto sospetti. Da ciò certamente depende che i vini i più gustosi, come il vini di *Champagna*, e di *Borgogna* sono forse i meno propri a somministrare molta acquavite, ed all' incontro i vini mediocri, ed ancora in apparenza i più cattivi ne somministrano considerabilmente. E' dunque necessario il rapportarsi alla

E sola

tempo, diviene totalmente diverso per una conseguenza della fermentazione insensibile; egli si schiarisce, perde intieramente il dolce, non ubriaca più sì facilmente, in una parola diviene assai simile ai buoni vini bianchi ordinarj.

sola esperienza fondata sull' analisi per giudicare se un vino qualunque abonda, o no di spiriti ardenti, ed ecco in poche parole, ciò che ella mi ha sopra di ciò insegnato.

Quanto più la sostanza muccosa di cui abbiam parlato nella nota alla pag. 62. sarà buona, ed abbondante in un vino, tanto più questo vino fornirà spiriti ardenti.

La sostanza muccosa per esser considerata buona deve esser dotata d'un sapor dolce, e piccante nel tempo istesso. Quella che è d' un sapore o austero, o agro non può produrre se non che poco, o punto spirito di vino.

La sostanza muccosa per potere entrare in fermentazione deve essere estesa in un volume di acqua proporzionato alla sua quantità, perchè non è se non che dopo una fermentazione ben condotta, che distrugge la soszanza muccosa, e la sottopone a delle combinazioni più semplici, che si vede comparire lo spirito ardente, e successivamente le altre sostanze che componevano avanti per mezzo della loro aggregazione, la sostanza muccosa. Con la scorta di queste osservazioni dico, che tutti i vini dolci, come i vini di Spagna, i vini moscati, ed in una parola i vini da liquori somministrano poco, o punto spirito per mezzo della distillazione.

Tutti i vini che senza essere, a propriamente parlare, vini da liquori partecipano di questa medesima qualità, essendo insipidi hanno il medesimo difetto.

I vini crudi somministrano poco spirito; i vini o quasi, o totalmente acidi ne somministrano qualche volta molto, ma l' acqua vite, che ne deriva non è di buona qualità.

I vini molto vecchi hanno perduto, generalmente parlando, molti delli spiriti che potevano avere, essendo nuovi. Bisogna dunque dare la preferenza ai vini del primo anno,

anno, allorchè si scelgono per la distillazione, e che siano piuttosto gagliardi, e penetranti, che pastosi, e piacevoli al gusto.

In fine non conosco mezzo più sicuro, allorquando non ci vogliamo esporre ad ingannarsi nella scelta del vino destinato per la distillazione, che il fare la prova seguente.

Prendete sei fiaschi del vino, che volete provare, mettetelo nella cucurbita di un lambicco di metallo, cuopritela col suo capitello, guarnito del refrigerante, aggiungete il serpentino se l' avete, in mancanza del quale potete stillare anco senza; ponete il lambicco a bagnomaria; cominciate con un fuoco moderato, che aumenterete a gradi fino a che sortino le prime goccie dal lambicco, che ordinariamente sogliono essere molto torbide. Dopo che ne avrete tratto un mezzo fiasco, sentite se quel che esce è spiritoso; nel qual caso continuerete la distillazione; nel caso contrario sospendetela. Se dai sei fiaschi voi potete ritrarre un fiasco d' acquavite che sia mercantile il prodotto sarà creduto passabile; se ne ritirate un fiasco, e mezzo il vino sarà considerato superiormente buono; ma se ne ritraete soltanto un mezzo fiasco, o tre quarti il vino non meriterà la pena di essere stillato.

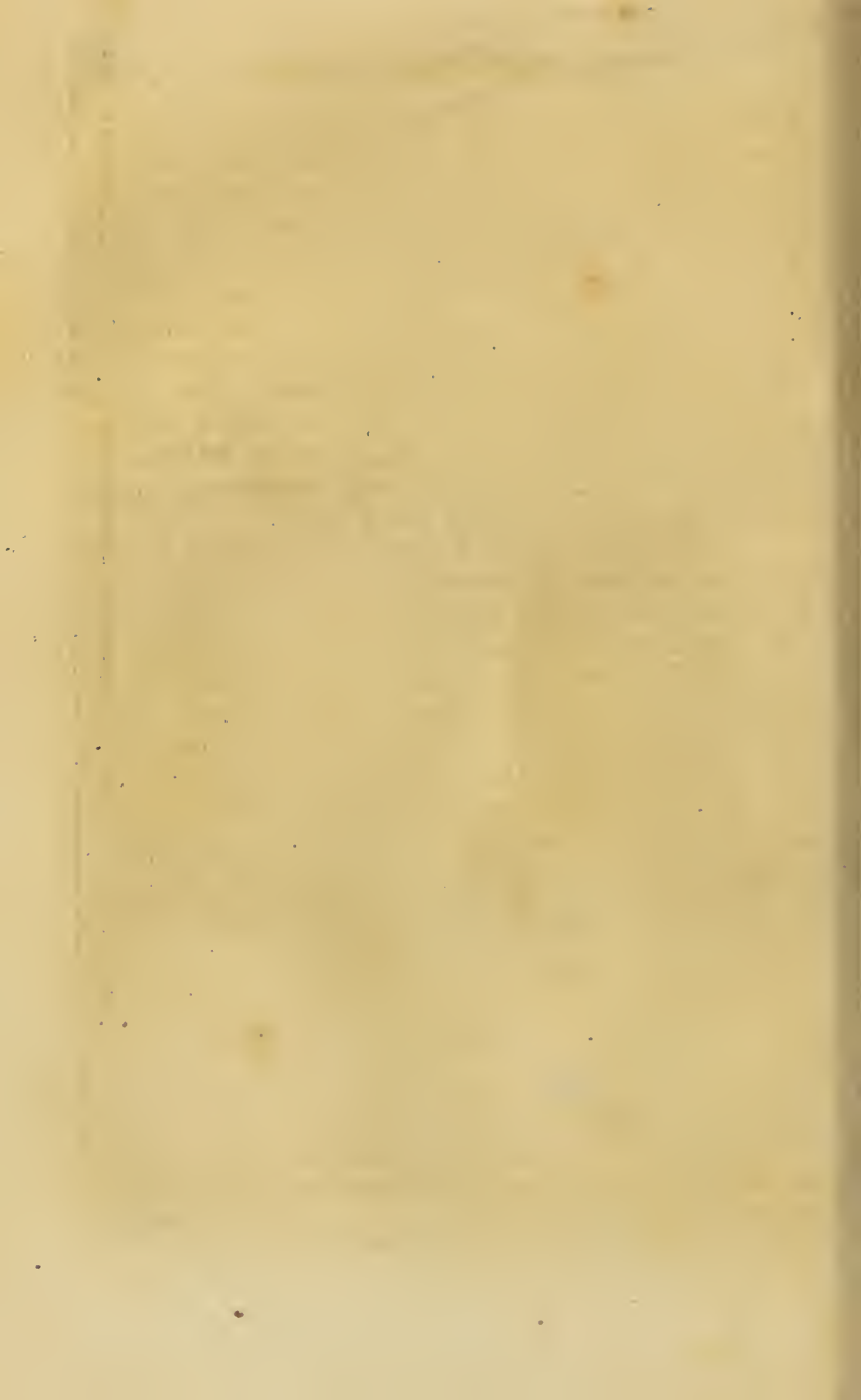
Mi son servito del termine „ mercantile „ ed ecco quel che intendo per questo: Tutta l' acquavite combinata di parti eguali di spirito, e di flemma, cioè a dire di acqua, è considerata per mercantile; quella che è combinata più di spirito, che di acqua, o di flemma è eccellente; quella che è composta più di acqua, che di spirito è troppo debole per poter passare per buona. Entrerò in maggiori dettagli sopra tutti questi oggetti, allorquando le circostanze mi permetteranno di dare al Pubblico tuttociò che ho preparato a motivo del pesa-liquori. Forse a forza di ricerche troverò ancora il modo di costruire un istru-

mento, che ci insegnerà a conoscere il grado di spiritosità dei vini, come ne abbiamo adesso uno che ci insegna, ed ancora dimostrativamente a conoscere i gradi di spiritosità dell' acquavite; ho sopra di ciò delle vedute, ed ancora delle esperienze, che mi fanno sperare un pieno successo.

Distillazione dell' Acquavite.

Avendo bene scelto il vostro vino, ecco il metodo che bisognerà seguitare per la distillazione dell' acquavite. Siccome è necessaria una quantità assai considerabile di vino per ricavarne una certa quantità di acquavite, bisognerà provvedersi di vasi convenevoli, cioè di un lambicco di rame senza refrigerante, e di un serpentino di una grandezza proporzionata, ed accomodato in una botte fornita abbasso della sua chiave per rinnuovare l' acqua, allorquando avrà acquistato un certo grado di calore. Nei Paesi, nei quali i vini danno molta acquavite, come in *Linguadoca &c.* dove l' operazione si fa in grande, si servono di cucurbite che contengono circa due moggi, e più. Queste cucurbite si fabbricano a tenuta nei forni senza piano, il focolare dei quali è a rasa terra, cioè a dire sono senza cenerajo. La fabbrica si inalza fino alla gola della cucurbita, e l' inviluppa intieramente, vedete la (*fig. 2. tav. 4.*) Si riempie la cucurbita fino a due terzi, vi si adatta la testa di moro, le di cui giunture si lotano con della pasta di farina di segale, o con molte fascie di carta coperta di colla di farina; si unisce il serpentino col beccuccio della testa di moro; si dispone un recipiente alla parte inferiore del serpentino, e si mette il fuoco al forno. Bisogna subito cominciare da un fuoco assai vivo, perchè senza questo la cucurbita che contiene molto vino starebbe per troppo lungo tempo a riscaldarsi; ma subito che uno si accorgerà che le goccie cominciano a cadere nel recipiente sarà necessario diminuire molto

il

Fig. 1.

il fuoco per timore che un calor troppo vivo, e la gran quantità d' aria che si sprigiona non sollevi la testa di moro, e che il vino in una forte ebollizione non si spanda fuori. Allorchè si osserverà che l' acquavite cade nel recipiente sotto la forma di un piccolissimo filo saremo sicuri di aver preso il vero grado del fuoco; si manterrà dunque così fino a che avendo bagnato un pezzo di carta nel liquore ultimamente uscito, ed avendo presentato questa carta alla fiamma non prenda fuoco. Questo sarà un segno che non resta alcun principio infiammabile nella materia contenuta nella cucurbita, e si potrà concludere con certezza, che l' operazione è finita (a).

Il Primo liquore che cade nel recipiente è forte, e molto spiritoso, il secondo è più carico di flemma. Si mischiano insieme questi due primi prodotti, quello che viene di poi è estremamente debole, e non è quasi che puro flemma; questo si riserva a parte per rettificarlo o solo, o col versarlo sopra altro vino, che si voglia stillare. Si conoscerà se l' acquavite è al tuono convenevole, cioè a dire se lo spirito ardente è in una giusta proporzione col flemma per mezzo della seguente prova. Prendete un poca di acquavite in un cucchiaro; mettetevi il fuoco, e lasciatela bruciare fino all' estinzione in un luogo dove l' aria non sia punto agitata; se voi trovate per residuo più di una metà di quel che conteneva il cucchiaro, la vostra acquavite non sarà spiritosa abbastanza, bisognerà dunque rimet-

(a) L' istruzione che ho dato quì per fare l' acquavite è più che sufficiente per quelli che non avranno da stillare se non che poca quantità di vino. Quelli che si proporranno di lavorare in grande troveranno un instruzione più ampla nella eccellente memoria del Sig. Abate *Rozier* che ha riportato il premio dall' Accademia di *Limoges*.

metterla al tuono convenevole col mescolarvi dell' acquavite fortissima fino a che ella non sia in una giusta proporzione di flemma, e di spirito ardente. Se al contrario dopo la combustione voi trovate molto meno della metà di flemma, la vostra acquavite sarà troppo spiritosa, e bisognerà temprarla con mischiarvene altra più debole.

Ma il miglior modo di stabilire con certezza il grado di spiritosità dell' acquavite, è senza contradizione *il pesa-liquori*, altrimenti nominato *Areometra*. Quest' instrumento è divenuto un oggetto d' attenzione per il Pubblico, dopo che egli ha cagionato delle dissensioni assai sensibili nel Commercio, a motivo della percezione dei dritti dell' Appalto.

Siccome la graduazione dell' Areometra non era fino allora stata che arbitraria, non fu difficile l' osservare, che era sottoposto a gran difetti, e che non era possibile il contare sopra i suoi resultati. Per conseguenza vi fu gran rumore tra gli interessati che tutti si lagnavano contradittoriamente; gli uni si dolevano del suo difetto d' esattezza, gli altri esaltavano la sua giustezza estrema. In questa divisione d' opinioni si ebbe ricorso alle Accademie, e queste non si spiegorono assai chiaramente per far finire la contestazione. La società Reale di *Mompellier*, conforme ai voti delli Stati generali, e con la speranza d' ottenere in fine qualche cosa che sodisfacesse su questo oggetto, credè dover proporre per programma del premio del 1772. *di determinare i differenti titoli, o gradi di spiritosità dell' Acquavite, col mezzo il più sicuro, e nel tempo il più facilmente applicabile agli usi del Commercio.*

Mandai in tempo una memoria al concorso, in cui dò la descrizione d' un nuovo *Pesa-Liquori*, la graduazione del quale presa sopra i liquori forti medesimi, non presenta niente affatto d' arbitrario; Così questo *Pesa-Liquori* non fa solamente conoscere, che un liquore

quore è più spiritoso d' un altro, ma ancora dimostra, quanto l' uno è più spiritoso dell' altro, cioè a dire che non è solamente un istrumento di comparazione come sono stati i *Pesà-Liquori* fino al presente, ma è ancora un vero instrumento di proporzione, quale indica, che qualunque acquavite è combinata di tante parti di spirito, e di tante parti di acqua, e ciò con tutta la precisione possibile.

La mia memoria fu coronata, ò almeno divise quest' onore con un' altra; Ma siccome non mi sono verisimilmente spiegato con la necessaria chiarezza sopra l' uso dell' instrumento di cui avevo mandato alla Società Reale soltanto i disegni; questa Società desiderando maggiori schiarimenti risolvè di dare ancora l' istesso argomento con le nuove spiegazioni riguardanti le sue vedute per il premio del 1773.

Questa circostanza è una ragione più che bastante per dispensarmi dal dare quì tuttociò che concerne i modi di conoscere i gradi di spiritosità dei liquori forti. Al più, il Pubblico non perderà niente per dovere aspettare un poco. Spero che il nuovo lavoro mi metterà in stato di presentarli un pesa liquori, che lo sodisfarà per tutti i riguardi.

Continuazione dell' analisi del vino,

Essendo terminata la vostra distillazione, e fatte le vostre prove, se siete curioso di avverare da voi stesso l' esistenza dei principj che abbiamo indicati come parti constituenti del vino, continuerete la vostra Analisi nella maniera seguente. Smontate il vostro Lambicco con levare la testa di moro, e voi vedrete alla superficie del liquido, che resterà nella Cucurbità una sostanza oleosa; procurate di levarla più diligentemente che potrete, servendovi d' un Istrumento convenevole, come potrebbe essere una piccola scodella; Avendolo levato sufficientemente, lo verserete in più volte in un imbuto di vetro, di cui terrete chiuso l' Orifizio

in-

inferiore con l' estremità d' un dito. Ciascuna volta l' olio essenziale galleggierà, e la flemma anderà a fondo. Lasciate uscire questa flemma col ritirare il vostro dito dall' orifizio inferiore dell' imbuto, e quando la flemma sarà intieramente scolata richiudete l' Orifizio inferiore col vostro dito come avevi già fatto, e versate di nuovo una parte del liquore nell' imbuto, l' olio galleggerà di nuovo, ma in maggior quantità; Lasciate ancora scolare la flemma, e ripetete questa manipolazione, fino a che avete liquore. In questa forma voi avrete una buona quantità d' olio essenziale in parte leggiera, in parte pesante, assolutamente separato da ogni flemma: la più volatile sarà uscita nel tempo della distillazione, e si sarà mescolata con l' acquavite.

Fate di poi svaporare un buon terzo di ciò che resterà nella cucurbita dopo la svaporazione; portate questo residuo in un luogo fresco, e non lo toccate più. In capo a qualche tempo vedrete comparire alla superficie dei cristalli di sale essenziale molto acido. Bisogna osservare, che vi sono dei vini, che ne danno pochissimo; Se si desidera averne una maggior quantità, bisognerà prendere del mosto, così si chiama il vino nuovo, che non ha ancora sofferto fermentazione; Si filtrerà per calza; se ne farà svaporare i due terzi, e si porterà il resto in luogo fresco. Con questo mezzo si otterrà il sale essenziale del vino in tutta la sua perfezione dolce, saponaceo, e quasi intieramente privo d' acido.

Ritorniamo alla nostra Analisi. Prendete il liquore che resterà dopo la prima cristallizazione, mettetelo in un lambicco, stillate intieramente la flemma; dopo che questa sarà sortita avrete un acido mescolato ancora di molta flemma; verso il fine della distillazione, comincierete a vedere alcune traccie d' un' olio fetido, ed empireumatico. Fermate la vostra distillazione, troverete per residuo al fondo della cucurbita una

ma-

materia in consistenza di siroppo. Mettete questa materia in una storta, ponetela al fuoco di riverbero, ne ritirete in principio un acido potentissimo, dipoi molto olio essenziale empireumatico. Quando non sortirà più niente, rompete la storta, e troverete una materia carbonacea, questa è la terra mescolata ai sal fissi. Calcinate questa materia fino alla bianchezza, versatevi sopra dell' acqua bollente, e i sali fissi si scioglieranno. Passate la dissoluzione per filtrarla; fate la svaporazione fino alla siccità, ed otterrete un sale alchali fisso della maggior bellezza.

Ecco dunque esattamente tutti i principj che abbiamo detto dovere esistere nel vino. In primo luogo il principio infiammabile, che s' inalza il primo nel tempo della distillazione dell' acquavite con una parte dell' olio essenziale leggiero; dipoi la flemma o l' acqua, che esce immediatamente dopo il principio infiammabile; l' olio essenziale più materiale che nuota sulla superficie della materia, contenuta nella Cucurbita dopo la distillazione; i sali essenziali saponacei che si traggono per mezzo della cristallizzazione; L' acido, che si ottiene con una nuova distillazione; i sal fissi che si anno col mezzo della calcinazione, della lissivazione, e della svaporazione; L' aria che si palesa in quasi tutte le operazioni, ma più particolarmente nel tempo della fermentazione, e della distillazione, e finalmente la terra che si trova nella feccia, e nella materia carbonacea di cui abbiam parlato.

Molte persone non si cureranno forse del lungo dettaglio in cui siamo entrati, et avrebbero piuttosto voluto imparare a conoscere i segni per mezzo dei quali si può distinguere la buona acquavite dalla cattiva. Crederebbamo mancare a una parte dei nostri impegni se noi trascurassimo questo punto. Così per esser certi della bontà dell' acquavite, ella deve avere le seguenti qualità. Bisogna che sia ben chiara, bianchissima, allor-

lorquando è nuova, un poco ombrata, se è dell' età di quattro, o cinque anni, e molto gialla quando è vecchissima. Ella deve essere gradevole al gusto, o almeno non deve far sentire nè l' Empireuma, nè alcun gusto estraneo. Per conoscere se ella non è troppo abbondante di flemma se ne verserà in un' ampolla lunga fino a che sia piena per due terzi; Si agiterà bene l' ampolla, e se la spuma sparisce immediatamente dopo un momento di riposo, questa è una prova che l' Acquavite è buona; ma se la spuma resta per lungo tempo senza sparire, questo è un segno che l' Acquavite non è molto spiritosa. Credo dovere avvertir qui che non si deve aver ricorso a questa prova se non nel caso, in cui non siamo provvisti del *Pesaliquori*, mentre essa non può dare al più che una presunzione in favore dell' Acquavite. La prova di cui abbiam parlato pag. 69. è più certa. Eccone ancora un altra sopra la quale si può egualmente far capitale. Essendo certo che l' Acquavite deve pesar meno che la comune, si può perciò assicurarsi della bontà della medesima, confrontando il suo peso specifico, con quello della comune: Per far questo, prendete un ampolla che non contenga precisamente se non che quattro once di acqua comune, empitela d' Acquavite, e se essa è buona non deve pesare se non che tre once, e cinque dramme al più. Termino queste osservazioni con raccomandare di nuovo l' uso del Pesaliquori come il solo modo, che possa schiarirci con certezza sopra tutto ciò chè riguarda il grado di spiritosità dei liquori forti.

Si potrebbe molto facilmente stillare l' acquavite in un lambicco ordinario di metallo, e ancora in ogni sorte di lambicchi, ma siccome non si può impiegare se non che una ben piccola quantità di vino nei lambicchi di una grandezza mediocre, il prodotto è sì poco che non merita la pena d' essere intrapreso.

Le feccie del vino forniscono pure della buona acqua-

acquavite, ed anco in grandissima quantità. La distillazione si fa come quella dell' acquavite, e bisogna solamente avere attenzione di mettere al fondo della cucurbita un letto di ghiaja, di poi uno di rena per impedire che la feccia che si precipita sempre al fondo non venga a disseccarsi, ed in seguito a bruciare, il che farebbe assolutamonte guastar l' acquavite.

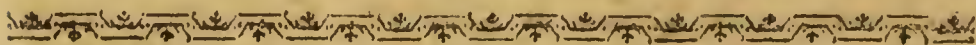
Si può ancora fare l' acquavite con ogni specie di liquore fermentato, come *il sidro*, *la birra*, *l' idromele*; ma tutte queste acqueviti sono difettose perchè danno tutto l' odore delle sostanze da cui sono state tratte. Si fa pure con molte specie di coccole, particolarmente con quelle di ginepro; s' infrangono, si umettano con un poca d' acqua, e si soggettano alla fermentazione vinosa, si versa la materia in un gran lambicco, il di cui fondo si cuopre con rena, e ghiaja, o ancora molto meglio con uua graticola di filo di ferro, le di cui maglie siano ben serrate, la quale si pone sopra dei sostegni, che la tengono alta dal fondo della cucurbita cinque o sei pollici; presa questa precauzione per impedire la combustione delle materie si stilla nel modo ordinario. Parleremo più amplamente della forma di questa graticola, e della sua utilità, allorquando insegneremo la maniera di trarre lo spirito ardente dai frutti rossi.

Per fare l' acquavite di grano, bisogna prenderne una quantità assai considerabile, metterlo in vasi convenevoli, bagnarlo d' acqua comune fino che cominci a germogliare; allora si stenderà per asciugarsi. Nel tempo del prosciugamento il germe si sviluppa sempre più, è necessario di poi, alquanto ammaccarlo, e rimetterlo nella botte in cui era stato messo in avanti per farlo germogliare. Vi si versa sopra dell' acqua comune, che si sarà fatta bollire tre giorni avanti. Vi se ne verserà sufficientemente perchè alzi un dito almeno sulla superficie del grano, dopo

di

di che si lascia tranquillamente fermentare. Quando avrà acquistato un odore vinoso si distillerà nella maniera ordinaria.

Dal riso si trae pure un buonissimo spirito ardente che gl' Inglesi chiamano *rak*, o *arak*, e che essi stimano molto perchè entra come base nella composizione del *punch*.

Finalmente non vi è alcuna sostanza fermentabile, da cui non si possa trarre uno spirito ardente, seguitando le regole generali della distillazione, che abbiamo stabilite, e delle quali daremo molti esempi.

ARTICOLO SECONDO

Della rettificazione dello spirito di vino.

L' Acquavite non sarebbe differente dallo spirito di vino, se non fosse carica all' eccesso d' olio essenziale, e d' acqua. Per darle tutte le proprietà d' un buono spirito di vino serve lo spogliarla di questo olio, e di quest' acqua soprabbondante. Questo è ciò che si chiama rettificazione. Quando si ha una gran quantità d' acquavite da rettificare, l' operazione non è difficile. Si mette in un' altra cucurbita di metallo circa cinquante fiaschi d' acquavite; vi si adatta il capitello guarnito del suo refrigerante, si dispone il serpentino, e si mantiene il fuoco un grado sotto l' acqua bollente. Se ne trae in principio il quarto, che si riserva da se, come la parte la più spiritosa, e si continua la distillazione fino a che non sorta altro che flemma. Allora si smonta il lambicco, si rigetta come inutile ciò che resta nella cucurbita, e vi si rimette lo spirito di vino, carico di flemma che si è tratto in secondo luogo. Dopo avere ristabilito l' ap-

l' apparecchio dei vasi, come abbiamo di già spiegato si ricomincia la distillazione. Se ne trae in primo luogo la metà che si aggiunge alla porzione spiritosa che si è riservata; si continua a trarre tuttociò che sorte dal lambicco che annunzia esservi dello spirito ardente, fino a che la flemma non comparisca sola. Allora si rigetta ancora come inutile ciò che resta della cucurbita, e vi si rimette il prodotto dell' ultima distillazione, da cui se ne trae ancor la metà che si aggiunge ai primi prodotti, e si continua così fino che non vi resti altro che flemma, dopo di che si mettono nella cucurbita tutti i prodotti insieme, che si erano riservati, e si procede ad un ultima rettificazione con un fuoco molto moderato. Se ne ritira a principio la metà, e questo è ciò che si chiama spirito di vino alcalizato, che si riserva a parte. Si continua intanto la distillazione fino che non comparisca la flemma, ed allora si rigetta come inutile ciò che resta nella cucurbita, e vi si rimette il secondo prodotto, che si rettifica come il primo, e si continua così fino a che il tutto sia perfettamente rettificato. Questo metodo è buonissimo, quando, conforme ho detto, si ha una gran quantità di spirito di vino da fare, o da rettificare, ma quando si tratta di un fiasco, o due, non è quasi praticabile, tanto più che non si tratta solamente di spogliare l' acquavite d' un acqua soprabbondante, ma ancora d' un olio essenziale materiale, di cui il buono spirito di vino deve essere assolutamente privo, e da cui è tanto più difficile il separarlo, quanto gli è più aderente. Gli artisti hanno proposto non sò quante sostanze per pervenirvi, ma si è osservato che la maggior parte erano, o insufficienti, o fino nocive all' essenza istessa dello spirito di vino. *Kunckel* è il primo che abbia scoperto quest' olio essenziale sì difficile a distaccarsi; per giungere al suo intento aveva il costume di mescolare in una gran quantità d'

acqua

acqua lo spirito di vino che voleva rettificare, ed avea la pazienza di ripetere queste rettificazioni fino a che non avesse portato lo spirito di vino al punto che desiderava. Questo metodo è eccellente per spogliare lo spirito di vino dell' olio essenziale materiale, ma altresì in tal caso la flemma si separa più difficilmente... Altri Artisti hanno proposto di stillare lo spirito di vino sulla calcina, ma si è osservato, che la calcina scioglie lo spirito di vino col privarlo d' una parte del suo acido. Altri hanno proposto l' alkali fisso come sostanza, ma si è similmente osservato, che questo alkali attaccava le parti constituenti lo spirito di vino. Ecco il metodo al quale mi son fissato, dopo averne provati tutti gli altri per fare lo spirito di vino perfettamente rettificato in qualunque piccola quantità, e senza molta fatica. Prendo a principio due fiaschi d' acquavite che metto in una cucurbita di vetro, vi adatto il capitello, pongo il lambicco a bagno di rena, e distillo la metà dell' acquavite a un fuoco molto leggiero, riservo questa metà, che è già molto spiritosa, è continuo la distillazioae fino a che non venga altro che flemma; quest' ultimo prodotto è poco considerabile.

Ciò fatto, procedo a una seconda distillazione conforme al metodo di *Kunkel* con l' oggetto di spogliare lo spirito ardente di tutto l' olio essenziale materiale, che potrebbe ancora esserli unito. Con questo disegno mescolo al fiasco di spirito che ho tratto dalla prima distillazione, un fiasco d' acqua di fiume; verso il tutto nella cucurbita, la cuopro col suo capitello, pongo il lambicco così disposto nel bagno di rena, e stillo a un fuoco moderato fino a che non abbia ottenuto tre quarti di fiasco di spirito. Separo questo primo prodotto, e continuo la mia distillazione fino a ch' io non mi accorga che non esca altro che flemma. Allora lascio spengere il fuoco, e raffreddare i vasi.

Ter-

Terminata questa seconda distillazione, ne intraprendo una terza. A tale effetto comincio da preparare del sal marino nella maniera seguente. Ne fo disciogliere quattro once nell' acqua comune, filtro la dissoluzione, la fo svaporare fino alla siccità sopra un fuoco moderato, dopo di che mi resta un sale molto bianco; Calcino questo sale in un crociuolo a fuoco vivissimo, senza per altro forzarlo a segno di fare struggere il sale; metto questo sale calcinato, e per conseguenza disseccato nel fondo della cucurbita di vetro, vi verso sopra lo spirito del mio primo prodotto, che sarà circa un fiasco qualche volta più, qualche volta meno, pongo il lambicco guarnito del suo capitello nel bagno di rena, loto esattamente tutte le giunture, e stillo a un fuoco molto leggiero. (*a*) Ottengo in principio circa un mezzo fiasco di spirito di vino perfettamente rettificato, e a tutta prova. Il sal marino, come sostanza si carica, e ritiene tutta l' acqua soprabbondante, e ancora l' olio essenziale. Tengo a parte questo primo prodotto, ed intanto continuo la distillazione, e ne traggo ancora una quantità

(*a*) Non bisogna credere, che il sale che impiego quì come sostanza sia capace d' attaccare, e d' impossessarsi dell' acqua, principio che entra nella combinazione dello spirito di vino come parte constituente; il sale non ha forza nel modo che l' adopro quì, se non che d' impossessarsi dell' acqua soprabbondante. Per poter produrre un effetto ulteriore, cioè a dire per aver tanta forza da attaccare l' acqua principio, egli esige altra preparazione; a tale effetto è necessario che sia ridotto in stato di vapore, conforme si pratica nella preparazione dell' etere marino. Una prova ben chiara, che non avanzo quì niente, che non sia vero, si è che lo spirito di vino rettificato per mezzo della sostanza del sal marino, quanto può esserlo, conserva sempre una delle sue principali proprietà essenziali, quella cioè d' esser miscibile coll' acqua in tutte le sorte di proporzioni, proprietà che egli perde tosto che la sua essenza è una volta alterata.

tà assai considerabile di spirito di vino carico di flemma, che tengo a parte per certi usi, nei quali non è necessario d' impiegare dello spirito di vino, perfettamente rettificato. Per conseguenza non resta nella cucurbita che il sale disciolto in una proporzionata quantità di flemma. Questo residuo tramanda quasi sempre un odore molto gustoso di vino bianco. Passati alcuni giorni il sale disciolto si mostra spesso sotto due forme differenti, una parte si precipita al fondo del vaso, e l' altra parte si cristalliza alla superficie, non già sotto una forma cubica come accade ordinariamente al sal marino, ma sotto la forma di scaglie concave, e moltilatere d' un mezzo pollice di diametro, queste sono tante faccette unite lateralmente insieme le une all' altre, e disposte regolarmente. Essendo il sal marino purificato, calcinato, disseccato, una sì potente sostanza per spogliare lo spirito di vino del suo olio, e della sua acqua soprabbondanti, dei quali è ordinariamente carico, consiglio i nosrri Artisti di valersene sempre fin quando rettificheranno lo spirito di vino in grande, cioè a dire che mettino nella cucurbita otto once di questo sale preparato ogni fiasco di spirito, quando faranno l' ultima rettificazione, tanto più che questo sale non si perde; mentre dopo essersene servito si può discioglie-re di nuovo, filtrarlo, svaporarlo, calcinarlo, e in tal maniera potrà sempre servire.

Lo spirito di vino si fa passare per differenti prove ad effetto di riconoscerne la bontà. Se ne versa un poco nella palma della mano, e si stende strofinandolo con l' altra mano; se lo spirito di vino si svapora immediatamente fino alla siccità senza lasciare alcuno odore, o almeno che questo non sia niente analogo nè all' acquavite, nè al flemma, questo è un segno molto probabile che lo spirito di vino è stato ben rettificato; nonostante non bisogna far troppo capitale di que-

questo segno perchè spesso è equivoco, e bisogna ricorrere a prove più certe. Lo spirito di vino ben puro versato in un ampolla che contenga quattro once d' acqua comune non deve pesare che tre once, due dramme, e nove grani. Il Sig. *Di Reamur* per provare lo spirito di vino si serviva d' un tubo simile a quelli che si adoprano nella costruzione dei termometri, e quanto più il liquore si dilatava in questo tubo, tantopiù conosceva essere stato bene rettificato.

Si mette ancora dell' alkali fisso in un cucchiaio, vi si versa sopra dello spirito di vino, vi si mette il fuoco, e si lascia ardere fino all' estinzione. Se l' alkali fisso non si trova carico d' alcuna traccia d' umidità, questa è una prova che lo spirito di vino è ben diflemmato. Se si vede il contrario, è segno che è moltissimo carico d' acqua.

Tutte le prove che abbiamo riportate son bastanti, allorchè si tratta solamente di riconoscere, se lo spirito di vino è perfettamente spogliato di tutta l' acqua soprabbondante; ma allorchè si tratta di riconoscere se egli è simílmente spogliato di tutto l' olio essenziale, bisogna ricorrere a una prova più certa. Questa si fa per mezzo della polvere da schioppo; ed è stata spesso praticata, ma non si è mai trovato alcuno che l' abbia presa nel suo vero punto di vista, essendo stata sempre, o mal fatta, o male osservata. Presentiamola dunque adesso rivestita di tutte le sue circostanze, e procuriamo di trarne una conseguenza evidente, che possa servire di regola nella prova dello spirito di vino.

I. Mettete in un cucchiaio un poca di polvere da cannone, la quantità non fa niente, venti, trenta, quaranta grani, una piccola presa, una più grande, tutto ciò è indifferente; versate su questa polvere delle spirito di vino mal rettificato; mettetevi il fuoco, lasciatelo bruciare fino all' estinzione, la polvere da

 can-

cannone non si accenderà, anzi la troverete tutta bagnata.

II. Mettete nel cucchiaio la polvere da cannone in quella quantità che volete, versatevi sopra dello spirito di vino ben diflemmato, ma non spogliato d' olio essenziale, mettetevi il fuoco, la polvere si accenderà, e prima ancora dell' intiera consumazione dello spirito di vino.

III. Mettete nel cucchiaio della polvere come sopra, versatevi dello spirito di vino perfettamente spogliato di tutta l' acqua, ed olio soprabbondanti, mettetevi il fuoco, lo spirito di vino arderà intieramente, e non accenderà la polvere, che ritroverete in uno stato di siccità perfetta.

IV. Mettete ancora della polvere nel cucchiaio mischiate alcune goccie d' olio essenziale nello spirito di vino simile e quello, di cui vi serviste nella precedente esperienza, cioè perfettamente spogliato d' acqua, ed olio soprabbondanti; versate questa mescolanza sulla polvere mettetevi il fuoco, la polvere non lascerà d' accendersi come nella seconda esperienza, prova che è l' olio essenziale che come sostanza, accende solo la polvere da cannone. Confermiamo qnesta prova.

V. Versate del solo olio essenziale sulla polvere da cannone, mettetevi il fuoco, la polvere si accenderà ben più presto, che nell' esperienze precedenti.

Concludiamo che tanto lo spirito di vino ben rettificato, quanto quello che non lo è, non accendono la polvere, e che soltanto l' olio essenziale, è quello che può produrre quest' effetto; che quando la polvere si troverà umida dopo la deflagrazione, si potrà concludere che lo spirito di vino è troppo carico di flemma, e che tutte le volte che accenderà la polvere sarà un segno certo che esso non è spogliato di tutto l' olio essenziale. Con la scorta di queste osserva-

vazioni potremo stabilire come regola generale, e ben certa che tutte le volte, che lo spirito di vino arderà fino all' estinzione senza accendere la polvere, e senza lasciare la minima traccia d' umidità si potrà concludere, dico, che questo spirito di vino è perfettamente alkalizzato. Questa è la migliore, e forse l' unica prova per mezzo della quale si può giudicare della sua perfezione.

Un altra prova dello spirito di vino, ma molto meno certa della precedente si è allorquando discioglie molto facilmente, e prontamente gli olj essenziali. Abbiamo detto che lo spirito di vino non aveva alcuna azione sopra i grassi, sopra gli olj grassi, e sopra la cera. Quest' asserzione non deve essere intesa, se non che quanto allo spirito di vino nel suo stato naturale, perchè allorquando esso è in uno stato di deflagrazione, opera sensibilmente sopra ogni sorte di sostanza. Mettete in un cucchiaio un piccol pezzo di grasso crudo di montone, versatevi sopra dello spirito di vino ben rettificato, mettetevi il fuoco, voi vedrete accendersi il grasso, ed in seguito struggersi.

Mi potrà essere obiettato che se uno bagna un dito nello spirito di vino, e di poi lo presenta alla fiamma d' una lucerna, lo spirito di vino prende fuoco, e si dissipa senza fare il minimo male. Il fatto è vero, e se lo spirito di vino non opera in questa circostanza, deriva dall' essere in troppo piccola quantità, ma mettetene una dose maggiore nella palma della mano, accendetelo, e voi non lascerete di sentirne l' effetto.

Sono stato testimonio d' un esempio molto terribile dell' azione dello spirito di vino per deflagrazione sopra i grassi. Avevo dimostrato a un facitore di barometri, qualche voglia di imparare a soffiare il vetro per essere in grado di construire da me stesso

molti instrumenti di fisica dei quali avevo bisogno, ma quel che mi scoraggisce, le dissi io, si è la fatica dei polmoni che si prova nel soffiare. Quest' uomo mi rispose che per mezzo di due *Oelipiles* di vetro carichi di spirito di vino mi risparmierei questa fatica; in effetto venne alcuni giorni dopo, mi portò gli instrumenti che aveva immaginati, e si dispose a farne la prova. Gli rappresentai che la sua preparazione non mi pareva senza pericolo; che se lo spirito di vino avesse preso fuoco nell' interno degli *Oelipiles* potevano scoppiare, e farci un cattivissimo trattamento. Rispose a questo che egli ne avea già fatta la prova, e che non vi era niente da temere, e senza aspettare maggior tempo si messe all' opera. Tutto andò bene nel principio, l' aria rarefatta dagli *Oelipiles*, e diretta sulla fiamma della lucerna produceva un effetto maraviglioso, ma nel momento in cui meno ce lo aspettavamo successe ciò che avevo previsto. Il fuoco si attaccò agli *Oelipiles*, ed essi scoppiarono; lo spirito di vino infiammato si lanciò interamente sul volto del Barometriere, i grassi non tardorono a prender fuoco; non si sentivano che gridi, ed urli spaventevoli. Il povero paziente pregava, scongiurava alternativamente ora in francese, ora in italiano; correva da disperato, e la sua testa simile a una torcia ardeva d' una fiamma viva, ed elevata. Io mi ero salvato in un canto del mio gabinetto di fisica per evitare d' esser preso da questo furioso, che avrebbe potuto comunicarmi il fuoco che lo consumava, osservai intanto tutti i suoi muovimenti per procurar di profittare del momento che potesse mettermi in stato di soccorrerlo. Per fortuna mi trovai tra le mani un ferraiolo, lo presi, e vedendo che egli mi volgeva le spalle, corsi arditamente sopra di lui, gli avvolsi la testa nel ferraiolo, gliela serrai fortemente, ed estinsi il fuoco. Esaminai il volto dell' incendiato; esso era pie-

pieno di rughe, in fondo delle quali io vidi distintamente i grassi strutti sotto la forma di piccole goccie, mescolate con un poca d' acqua. Bisogna pertanto convenire che questa fusione dei grassi per mezzo dello spirito di vino infiammato non potrebbe passare per una dissoluzione propriamente detta perchè le parti constituenti il grasso non sono state niente alterate nel fatto che ho narrato, e che soltanto le parti integranti hanno sofferto qualche sconcerto. Tenghiamoci dunque quanto alla prova dello spirito di vino a quella che abbiamo riportata di sopra.

ARTICOLO TERZO

DELLO ZUCCHERO.

LO Zucchero è d' una importanza troppo grande nelle nostre composizioni per non parlare della sua preparazione, e delle sue proprietà. Egli si trae da una canna assai simile alle nostre dell' altezza di quattro, cinque, o sei piedi, e di due pollici di circonferenza. E' diviso in tutta la sua lunghezza da diversi nodi distanti gli uni dagli altri da quattro a cinque pollici. Il fusto ha delle lunghe foglie verdi, strette, acute, e guarnite sull' estremità di piccole punte sottili, e disposte come i denti d' una sega. Queste foglie formano dei cesti dal mezzo dei quali s' inalza la canna sormontata alla sua estremità superiore da un pennacchio che rinchiude il suo seme.

Questa canna vien quasi senza cultura nell' Isole Antille, Canarie, ed altrove, e non è neppur raro in Europa, giacchè quasi tutti i Bottanici un poco curiosi ne conservano nelle loro stufe.

Qnando la canna da zucchero si mostra matura si ammacca sotto un cilindro, se ne trae la midolla, e dopo averla ben lavata nell' acqua calda per estrarne tutta la sostanza dello zucchero si filtra quest' acqua, si mette sul fuoco, si fa svaporare a grossi bollori fino a che cominci a ridursi in grani; allora si versa così calda in gran forme di terra cotta di figura piramidale, e forate a basso da un piccol buco che si ha cura di chiudere, e quando si vede, che la materia è congelata si stura il piccol buco della forma per fare scolare una materia viscosa, che non è niente suscettibile di congelazione. Allorchè questa materia è intieramente separata, e ciò richiede quasi sei settimane, si cuopre la parte superiore delle forme con uno strato di creta stemprata nell' acqua, a consistenza di una pasta tenera. Questo strato deve avere tre diti di grossezza almeno; l' umidità contenuta nella creta, filtra attraverso dello zucchero, e finisce di separarne tutta la materia viscosa. Essendo finita questa operazione, e lo zucchero essendo bene asciutto si cava dalle forme in grossi pezzi bigi, tendenti al rosso ed è quel che si chiama *moscavato*.

Dopo questa prima preparazione lo zucchero è ancora molto impuro, ed è necessario perciò il passare a una seconda preparazione per maggiormente purificarlo. Si prende il *moscavato*, si fa struggere in una caldaia col mezzo di una *lessiva alkalina* nella quale si mescola del sangue di bove bene stemprato con un poca d' acqua; se ne fa svaporare una parte sopra un fuoco moderato; subito quando un s' accorge che il siroppo diventa chiaro, si passa per un colatoio; si rimette questo siroppo sul fuoco, e si continua la svaporazione fino a che lo zucchero non è alla piuma. Si riconosce questo grado di cuocitura, allorquando passando lo schiumatoio nel siropppo, e scuotendolo fortemente all' aria, lo zucchero si stacca

in

in forma di piuma. Allora si versa lo zucchero così caldo nelle forme, quando comincia a prender consistenza si stura il buco inferiore di esse, e allora la materia viscosa si scola. Si cuopre la parte superiore delle forme con creta stemprata nell' acqua alla consistenza di una pappa, e questa creta essendo disseccata, si leva, e se ne rimette della nuova; e si reitera questa manipolazione fino a che l' acqua non esce chiara, e senza esser viscosa. Essendo bene asciutto lo zucchero si leva dalle forme, e si nomina dopo questa preparazione *castonato*. Ordinariamente in questo stato viene dall' Isole, e pervenuto in Francia, e negli altri principali Emporii gli è data ancora una preparazione nelle raffinerie, osservando esattamente il metodo, che abbiamo rapportato; egli allora porta il nome di *zucchero raffinato*, di *zucchero reale ec.* relativamente al grado di purificazione, a cui è stato portato.

Per ultima, e più perfetta purificazione i Particolari fanno struggere lo zucchero in pane nell' acqua preparata con la chiara d' uovo nella maniera seguente, ed è quel che si chiama chiarificazione.

Versate sopra una libbra di zucchero comune, e rotto in pezzetti un mezzo fiasco d' acqua di fontana; lo zucchero non tarderà a liquefarsi; mettete questa dissoluzione al fuoco, dimenando collo schiumatoio, sino a che lo zucchero sia perfettamente disciolto. Subito che getterà il suo primo bollore, versate nel vostro siroppo una chiara d' uovo ben battuta in un poca d' acqua; la glutinosità della chiara d' uovo invilupperà le impurità che saranno restate nel zucchero ed il bollore facendo galleggiare queste impurità voi le leverete facilmente con lo schiumatoio. Aumentando la quantità dello zucchero, bisognerà aumentare in proporzione la dose dell' acqua e chiara d' uovo. (a)

(a) Vedete il metodo della chiarificazione dello zucchero, siccome ancora i diversi gradi di cuocitura *par.* 3. *art.* 16.

Lo zucchero è un sale essenziale, combinato d' olio, d' acido, e di terra. Questo sale è dissolubile nell' acqua, nutritivo, fermentabile, cristallizzabile, infiammabile, e ripieno di molta materia elettrica, perchè per poco che si stropicci nell' oscurità egli getta uno splendore considerabile.

Per ottenere uno zucchero ben cristallizzato, voi ne prenderete la quantità che vorrete, lo chiarirete con la chiara d' uovo, di poi fatelo cuocere alla consistenza di siroppo alquanto denso, versatelo in una terrina verniciata, portatelo in un luogo fresco, al termine di quindici giorni in circa, otterrete dei cristalli regolari di una bianhezza perfetta, ed è quel che si chiama *zucchero candito*.

Allorquando si tiene lo zucchero in dissoluzione in una egual quantità di acqua comune egli non tarda ad essere sottoposto alla fermentazione vinosa; se voi lo stillate in questo stato ne ritrarrete un fortissimo spirito ardente, ma per poco che voi trascuriate di distillarlo, allorquando la fermentazione è al suo punto, egli s' altera, e passa rapidamente dalla fermentazione vinosa a quella acetosa.

Lo zucchero ha ancora un' altra proprietà molto singolare, ed osservabile. E' noto, che alcun olio non è miscibile con l' acqua; eppure si possono unire insieme queste due sostanze in forma che divenghino inseparabili, e ciò si fa facilmente col versare alcune goccie di qualunque olio aromatico sopra lo zucchero, e facendolo dopo struggere nell' acqua, l' olio la penetrerà intimamente. Si può preparare in tal forma ogni sorte d' acqua aromatica, che si renderà spiritosa, se si vuole, col mezzo dell' addizione dello spirito di vino. La ragione di questo fenomeno si presenta naturalmente. L' olio a causa delle sue particelle ramose non potrebbe penetrare nelle parti globulose dell' acqua; ma siccome lo zucchero s' insinua facilissimamente in quest' ac-

acqua col mezzo del suo acido, e che essendosi precedentemente attaccato alle parti ramose dell' olio, egli le separa, e le disunisce, accade, che dopo la sua unione con le parti oleose egli le introduce insieme con lui nelle parti più intime dell' acqua, e di là viene senza dubbio la proprietà che ha lo zucchero di ingrassare gli animali. Le parti adipose degli alimenti, che per mezzo della loro unione intima con le parti aquee constituiscono il chilo, sono per mezzo dello zucchero più prontamente disciolte, s' uniscono meglio alle parti aquee, e son transformate in una grande abbondanza di chilo, e di quì deriva la quantità, e la qualità buonissima del sangue, e per conseguenza il principio della grassezza dell' animale.

E' stato creduto per lungo tempo, che l' uso abituale dello zucchero fosse pernicioso, perchè si diceva egli riscalda, ed è contrario alla mescolanza salutare dei fluidi animali. L' esperienza unita alla teoria ha distrutto questo pregiudizio. I maggiori Maestri hanno dimostrato che lo zucchero non produce alcuna alterazione nel sangue, nel latte, e in alcuna parte sierosa, quando si mescola con questi fluidi, e che tutto il suo effetto si riduce a stimolare le fibre degli intestini, ed a facilitare l' evacuazione degli escrementi; e siccome favorisce similmente l' unione intima delle parti oleose degli alimenti con le parti acquose, è più che verisimile, conforme noi abbiam detto, che egli contribuisca molto alla formazione d' una maggior quantità di chilo. Lo zucchero dunque è buonissimo, molto salubre, molto utile alla digestione, e molto proprio per ingrassare.

La canna da zucchero non è la sola pianta che ne dia, non ve ne è quasi alcuno fra i vegetabili chè non nè contenga, gli uni più, gli altri meno. La *radica di bietola bianca* ne dà considerabilmente, le *rape*, le *carote*; i *cavoli* ne danno ma in minor quantità.

tità. Fra gli alberi, la *betulla*, e l' *accro* son quelli dai quali se ne trae il più. I Selvaggi del Canadà fanno un' assai gran quantità di zucchero d' *acero* che viene in botti. Ne verrebbe di più se questo zucchero avesse più bella vista: egli è di uno scuro sudicio, e molto grasso, a riserva di ciò egli ha tutte le altre proprietà dello zucchero. Questo difetto nello zucchero di acero è comune a tutti gli zuccheri, che si traggono dai vegetabili, e procede da una sostanza viscosa, talmente aderente allo zucchero che è molto difficile il separarnelo. Il Sig. *Margraffe* per altro ne è venuto a capo con impiegare lo spirito di vino per dissolvente, ma siccome questa sostanza è molto dispendiosa, sarebbe necessario trovarne un' altra meno costosa che le potesse esser sostituita. Fino al presente non sono state impiegate se non che delle lessive alkaline per purificare lo zucchero. Lo spirito di vino non ha certamente operato in questa qualità nell' esperienze del Sig. *Margraffe*. E' molto più verisimile, che per mezzo del suo acido, egli abbia separata la sostanza viscosa dalla sostanza saccarina, partendo dal medesimo principio, cioè a dire impiegando degli acidi temperati vi sarebbe modo di sperare un pieno successo: Io non ardisco assicurarlo, ma cosa si rischierebbe a tentarlo?

ARTICOLO QUARTO.

Del Caffe'.

CHiamiamo con questo nome il frutto d' un Albero originario dell' Arabia felice. Quest' Albero s' inalza dai sei fino ai dodici piedi, la circonferenza del tronco porta dieci, e qualche volta quindici pollici.

Quando è arrivato a tutta la sua altezza rassomiglia assai per la figura ai nostri Alberi fruttiferi d' otto o dieci

o dieci Anni. Il legname è molto tenero, e pieghevole in forma che la cima del suo più lungo ramo può facilmente esser condotto fino a terra senza rompersi; la sua scorza è bianchiccia, e scabrosa, la foglia è simile all' incirca a quella del Lauro, ma non tanto acuta. L' Albero del Caffè è sempre verde, e non si spoglia giammai di tutte le sue foglie in un tempo; Esse sono disposte da due parti dei rami a una mediocre distanza, e quasi all' opposto l' una dell' altra. Per tutto l' Anno, e nel medesimo tempo si vedono sul medesimo Albero foglie fiori, e frutti in differenti gradi di maturità; I fiori son bianchi, e rassomigliano molto a quelli del Gelsomino; il loro odore è graziosissimo, ancorchè il sapore sia amaro. Essi son posti tra il gambo delle foglie, e il fusto; Ciascun fiore produce un frutto molto verde in principio, ma che divien rosso nel maturare, e grosso come una grossa ciriegia, et è allora molto buono a mangiare; Nutrisce, e rinfresca moltissimo. Sotto la polpa di questa Ciriegia si trova in vece d' un Nocciolo la fava che noi chiamiamo Caffè rinvolta entro una pellicula molto fine; Questa fava allora è estremamente tenera, e il suo sapore molto spiacevole, ma nel tempo che questa specie di Ciriegia, matura, la fava che ella riuchiude si indurisce insensibilmente; In fine avendo il Sole diseccato questo frutto rosso, la polpa che si mangiava antecedentemente diviene una Coccola di colore molto scuro, e allora non è altro che una scorza, che rinchiude il Caffè. La Fava in quel tempo è solida, e d' un verde chiaro; Ella nuota in una sorte di liquore denso, nerastro, ed amarissimo. La Coccola attaccata all' Albero da un gambo corto è un poco più grossa della Coccola del Lauro; Ciascuna Coccola contiene una sola Fava che ordinariamente si divide in due metà, convesse da una parte, piane dall' altra, con una incavatura, o ruga in tutta la sua lunghezza.

La

La raccolta del Caffè potrebbe farsi in tutti i tempi, ma gli Arabi scelgono volontierissimo il mese di Maggio. Quando essi voglion fare la loro raccolta, distendono dei gran pezzi di tela sotto gli alberi, e con lo scuoterli, il Caffè maturo si distacca, e cade. Si mette nei sacchi per trasportarlo altrove, si spande in monticelli sopra delle stoie ad oggetto che si secchi al Sole per qualche tempo. Essendo bene asciutto si passano sopra le Coccole degli spianatoi di pietra, che le schiacciano; quindi separano il Caffè dalla scorza col mezzo del vento come si fa noi al grano, ed allora resta in quello stato in cui lo riceviamo.

Dopo che il Caffè fu trapiantato nelle Colonie Francesi egli è divenuto molto comune, ma troppo vi manca perchè tutto sia d' una qualità eguale, e per conseguenza esige della scelta (*a*). Il migliore è sempre quello che cresce nel Regno di *Yemen*, specialmente nei contorni di *Senam*, di *Galbani*, e di *Betel-Fagi*, tre Città delle Montagne, situate nell' Arabia Felice. Quello d' *Oudet* piccolo Cantone è il più famoso fra gli Orientali. In Francia gli è dato il nome di *Moka*, non già perchè egli vi nasca, mentre non ne nasce punto nei contorni di quella Città; o seppure qualche poco ne produce, egli è cattivo quanto quello dell' Isole dell' America, ma è dato il nome di *Moka* al Caffè di *Betel Fagi*, e d' *Oudet*, perchè nel 1709. una Compagnia di Francesi sotto la direzione del Capitano *Merocil* cominciò a fare il commercio del Caffè nella Città di *Moka* dove risiedono i Sensali dell' Indie per il traffico di questa mercanzia.

L' uso del Caffè è più proprio a lusingare i sensi che a servire di rimedio, e forse per questa ragione egli è sì generalmente sparso (*b*). Non voglio per altro

(*a*) Vedasi quel che abbiamo detto *pag.* 12. e 13.

(*b*) Il ricusare il Caffè alle Donne è una causa di separazione fra i Turchi.

tro negare, che non abbia alcuna virtù perchè a giudicarne secondo l' esperienza, egli rende la memoria più sicura; e l' immaginazione più viva; fortifica il cervello, dissipa i vapori, e calma i mali di testa; impedisce alquanto, o diminuisce l' ubriachezza, ma tutte queste proprietà anno luogo soltanto quando si prende con moderazioue. Quando uno se ne abusa non tarda a risentirsene; il sangue si riscalda, i nervi sono agitati, il sonno sparisce. Le persone giovani, vivaci, magre, risentono più presto di questi incomodi, che le persone di maggiore età, e più grasse. Queste devon prenderlo senza latte, e con poco zucchero. Le altre al contrario non ne devono far uso che raramente, e con molto zucchero, e latte.

Liquore di Caffè.

Per fare il Liquore di Caffè scegliete tre libbre di Caffè *Moka* del migliore che sia possibile trovare, e siccome i Mercanti inclinano a mescolarlo con altro Caffè meno buono, bisogna prendersi la pena di sceglierlo grano a grano. Abbiamo detto che il buon Caffè *Moka* era facile a riconoscersi; il suo granello è picciolo, assai rotondo, e di un colore giallastro, pendente al verde. Gli altri Caffè anno comunemeute la Fava più grossa, che è sempre turchina, o bigia. Fate tostare queste tre libbre di Caffè in una padella di ferro, avvertite che non lo sia troppo, e sarà al suo punto quando avrà un color di marrone molto chiaro. Sopra tutto avvertite bene che egli non sia nero, e nemmeno d' un color bruno cupo. Dipoi lo farete macinare, come se volessi prenderlo nell' acqua. Mettete in infusione queste tre libbre di Caffè in polvere in cinque fiaschi d' acquavite; o se volete avere un liquor più fine, e che non risenta i difetti dell' Acquavite come abbiamo altrove osservato, (*pag.* 28.) prendete due fiaschi e mezzo di spirito di vino perfettamenre rettificato, aggiungete a questa quantità due fiaschi d'

acqua

acqua comune, e mettete il vostro Caffè in polvere in infusione in questa mescolanza. Si praticherà quì ciò che abbiamo detto dello spirito di vino per tutte le infusioni, delle quali parleremo in appresso.

Avendo lasciato macerare il Caffè per otto giorni verserete l' infusione nella Cucurbita, vi adatterete il refrigerante, e porrete in Lambicco a bagno-maria. con distillare a filo assai forte,

Dopo aver tratto tre fiaschi di Liquore, tornerete a versarli nella Cucurbita per il canale di coobazione, dopo di che distillerete a piccolissimo filo. Dopo aver tratto tre fiaschi di liquore spiritoso, e ben impregnato d' Olio Aromatico di Caffè fermerete la distillazione. Procederete in seguito alla siroppazione come si è detto nei principj generali, cioè a dire voi farete fondere cinque libbre di zucchero in due fiaschi e mezzo d' acqua di fontana, o di fiume, mischierete lo spirito col siroppo, dopo di che lo filtrerete senza alcuna difficultà perchè questa mescolanza non è niente lattea.

Il liquore spiritoso di Caffè non ha le istesse qualità della tintura, ma altresí non causa i medesimi effetti pericolosi; esso non impedisce il dormire, non riscalda il sangue se non che mediocremente. Esso è aperitivo, risveglia li spiriti; incide gli alimenti crudi, e di difficil digestione, finalmente egli eccita la sensazione del Caffè più piacevolmente, e più potentemente che allorquando si prende in semplice infusione, o in tintura nell' acqua.

AR-

ARTICOLO QUINTO.

Del The'

QUesto Arboscello non si trova se non che in alcune Provincie della China, del Giappone, e della Tartaria, e ancora le foglie non sono d' una stessa bontà. La differenza é sì grande, dice un Geografo (Atlante Sinico) che vi è certo Thè che non vale alla China un Obolo la libbra, nel tempo che ve n' è altro che si vende fino a due pezzi d' oro, e più. Quello che i Chinesi stiman d' avvantaggio cresce nella Provincia di *Kiangnan* nei contorni della Città d' *Hoci-Cheu*. E' un arboscello, il di cui fusto si divide in molti rami. La sua foglia rassomiglia molto a quella del *Sommacco*, i suoi fiori cominciano a vedersi verso la fine di Maggio. Essi sono di color bianco, traente alquanto al giallo, e d' un odore molto gustoso. A questo fiore succede una Coccola composta di tre capsule verde in principio, e quasi nera quando entra in maturità.

I Chinesi preparano le foglie di Thè con diligenza estrema, e sono queste foglie che le servono come a noi, per fare quella bevanda celebre che chiamiamo Thè. Essi le colgono allorchè sono ancor tenere, subito le presentano al fuoco in un Istrumento che non serve, che a quest' uso; avendo le foglie acquistato un leggier grado di siccità, essi le rivoltano, ciascuna separatamente sopra se stessa. Le presentano di nuovo al fuoco, e tornano a rivoltarle fino che siano perfettamente asciutte, ed essendo così preparate, le conservano in cassette di stagno.

Gli Orientali fanno un grand' uso del Thè, e quest' uso si è sparso fino in *Europa*, ma più particolarmente in *Olanda*, in *Inghilterra*, e nei Paesi settentrionali dove

ve si beve questa Tintura per tutto il giorno, e una buona parte della notte senza tralasciarla; La maniera di prepararla è tanto nota, talchè non è necessario di fermarcisi.

Molti Autori esaltano le rare qualita del Thè, l'esperienza c' insegna che egli distrugge i cattivi fermenti delle prime vie, discioglie le materie viscose adunate nello stomaco, e capaci di alterare le buone qualità del Chilo, e per conseguenza di formare delle ostruzioni nelle glandule del mesenterio. Il Thè è ancora cefalico; calma l' Emicrania, dissipa l' assopimento, i vapori, lo stordimento, e rende lo spirito libero; preso la mattina con del latte purga dolcemeute, ed è molto buono agli Asmatici, ai Tisici, ai Polmoniaci, ma ciò che è molto più certo, egli è aperitivo.

Thè liquore.

Prendete quattro once del buon Thè imperiale, che è il migliore, ed in sua mancanza prendete il Thè verde; gettate questa dose in un vaso d' acqua bollente; dopo un bollore ritiratelo dal fuoco, chiudetelo esattamente, e date il tempo al Thè di svilupparsi. Quando questa prima infusione sarà tiepida, voi avrete una forte tintura; versatela con le foglie nel Thè in cinque fiaschi d' acquavite, o di spirito di vino temperato, come abbiamo detto altra volta con dell' acqua comune. Chiudete bene la brocca, e lasciate il tutto in macerazione per otto giorni. Se al fine di questo tempo l' acquavite non ha contratto un odore di Thè gustoso, e che si assomigli un poco all' odore della viola mammola sarà un segno che il vostro Thè non è d' un' eccellente qualità. In questo caso prendete ancora due once di Thè, gettatele in una curcuma d' acqua bollente, traetene la tintura come la prima volta e aggiungetela alla vostra infusione, che continuerete per altri otto giorni, passati i quali sarà tempo di stillare.

Comincierete questa operazione, e la finirete a bagno

gno maria, osservando di forzare a filo gagliardo per i primi due fiaschi che sortiranno, dipoi voi lo coobe-rete, dopo aver diminuito il grado del fuoco, conti-nuerete la distillazione a un piccol filo, fino all' occor-renza di due fiaschi, e mezzo. Fate dipoi il siroppo a freddo, facendo struggere cinque libbre di zucchero in due fiaschi, e mezzo di acqua; mettetevi i due fiaschi, e mezzo di spirito di Thè, e filtrate secondo l' arte.

Il liquore di Thè preparato come abbiamo detto è dolce, molto gustoso, e si rassomiglia assai all' acqua vite d' *Andaye*. Egli ne ha pure le proprietà, essendo eccellente per aiutare la digestione, e com' essa molto diuretico; egli scarica i reni, ed acquieta i dolori nef-fritici.

ARTICOLO SESTO.

DELLA CANNELLA.

GLi antichi hanno conosciuto quest' aromato sotto il nome di Cin-Amon, che vuol dire, legno aroma-tico della *China*, probabilmente perchè i Chinesi sono stati i primi a farne il Commercio. Essi andavano a far-ne la tratta nell' Isola di *Ceilan*, e trasportavano dipoi questa mercanzia a *Ormus* dove i Negozianti d' Aleppo essendosene provvisti la spargevano per la Grecia in tutte le Provincie dell' Antico Continente. Dopo la sco-perta dell' Indie fatta dai Portughesi la Cannella non è più nè sì rara, nè sì cara, e lo sarebbe ancora mol-tomeno, se gli Olandesi gelosi di questo ramo di Com-mercio, di cui sono inoggi unici possessori, non avesse-ro avuta la precauzione di estirpare quasi per tutto l' Arboscello, che la produce. Essi ne han riservata sol-tanto la Cultura nell' Isola d' *Ceilan*, dalla quale si

trae al presente l'eccellente Cannella. Questa è la seconda scorza d'un'albero grande all'incirca come l'Ulivo; Egli porta i suoi rami diritti, e in gran numero; le sue foglie sono molto verdi, mediocremente larghe, ma lunghe; ed assai simili a quelle del Lauro reale; Il fiore è bianco, e d'un odore assai aggradevole. Il frutto rassomiglia molto all' Oliva quanto alla figura, ed al Nocciolo; quando imbrunisce, annunzia che è tempo di levare la scorza della Cannella. Questo frutto è ripieno d'un liquore viscoso, amaro, piccante, e che sa un poco di Lauro. Il fusto porta due scorze; la prima non è d'alcun'uso, la seconda sola è preziosa, ed è quel che noi propriamente chiamiamo Cannella, Essa originalmente è grigia, e poco odorosa, e diviene soltanto rossigna, aromatica, e tale quale la riceviamo, dopo che è stata seccata al sole; e per mezzo del calore di questo Astro ella contrae il colore, e l'odore che la distingue. Allora probabilmente vi si fa una fermentazione, che esalta l'olio essenziale.

La Cannella non è il solo prodotto di questo Arboscello; ciascuna delle sue parti ha la sua utilità. Traggono nell' Indie dalla sua radica un olio giallo, d'un odore soave, ma che si svapora facilmente a causa della sua estrema volatilità; Ne traggono pure una specie di Canfora bianchissima, e più stimata della Canfora ordinaria; L'olio che si spreme dalle foglie sa di Garofano, e il suo frutto fornisce una specie di Sego con cui si fanno delle candele odorifere, molto stimate dagli Orientali che hanno il mezzo di provvedersene.

Vi è un altra specie di Cannella moltissimo inferiore a quella di cui abbiam parlato, conosciuta dai Bottanici sotto il nome di *Cassia Lignea*.

Cassia Lignea.

Questo Arboscello cresce in molti luoghi alla *China* nelle Provincie *del Canton*, *Quan-Sy*, *Altonquin*, nell' *Isole Filippine*, nel Regno *di Malabar* e altrove. I Droghisti

ghisti la chiamano *Cannella matta*, e quelli che sono di cattiva fede la fanno facilmente passare per vera Cannella, a cui rassomiglia moltissimo, la differenza per altro è assai sensibile. La Cannella *di Ceilan* è lunga, sottile, fragile, rotolata sopra se stessa in bastoni rossigni, d' un sapore piccante, ma gustosa, ed aromatica. La Cassia Lignea lo è molto meno; la sua scorza è grossa, e quando si mastica diviene mucillaginosa, ciò che non succede alla buona Cannella.

Le proprietà della Cannella l'hanno resa quasi d' un uso universale; riscalda, e prosciuga considerabilmente; fortifica lo stomaco, il cuore, ed il cervello; rianima il muovimento del sangue, degli spiriti animali; distacca il catarro, e finalmente è molto isterica,

Rosolio di Cannella, o sia Cinnamomo.

Per fare con la Cannella un'eccellente liquore, e gustosissimo a bere, prendete una libbra di scorza lunga, sottile, fragile, dolce, e un poco piccante al gusto, soave ed aromatica all' odorato; Acciaccate bene questa scorza, e mettetela in infusione per quindici giorni in cinque fiaschi d' acquavite, o tre fiaschi di spirito di vino ben rettificato, e temperato con altri tre fiaschi d' acqua; Dipoi distillate questa infusione a bagno-maria. Siccome l' olio di Cannella è pesantissimo, e per conseguenza egli si inalza difficilmente, distillerete a grosso filo, mentre non si rischia niente a forzare subito il fuoco alquanto vivamente. Dopo aver ricavato tre fiaschi, e mezzo di liquore, si tornerà a versarlo nel lambicco per il canale di coobbazione. Così continuerete allora la distillazione a filo semplice, e se osservate che lo spirito non sia abbastanza impregnato d' olio aromatico, tornerete a coobbare per la terza volta, ed osservate allora che non bisogna troppo forzare il fuoco, perchè l' olio di Cannella è molto suscettibile d' empirema, siccome è necessario che lo spirito non sia troppo carico d' olio aromatico perchè l' eccesso

cesso darebbe al liquore un sapore piccante, e dispiacevole. Avendo ricavato tre fiaschi di spirito dalla distillazione, levate il Matraccio, e continuate il fuoco vivissimamente, e voi otterrete un' acqua biancastra, molto odorosa, e molto carica d'olio essenziale, che serberete per altri usi.

Avendo preparato il Siroppo secondo la regola prescritta lo mescolerete con lo spirito di Cannella, e dopo di ciò lo filtrerete.

Questo liquore ha tutte le virtù della Cannella; Ella fortifica, riscaldando moderatamente le viscere, ferma la lienterìa, dissipa la melanconìa, è cordiale, stomatica, ma sopra tutto è maravigliosa per accelerare i parti.

I distillatori qualificano del nome d' olio tutti i liquori resi densi, ed alla consistenza d'olio per mezzo d'un siroppo molto carico di zucchero; la qual denominazione ancorchè impropria sarà da noi adottata per conformarci all' uso,

Olio di Citera.

L'Olio di Citera è un liquore composto che ha per base il Cinamomo, di cui abbiam parlato, ed eccone la preparazione.

Fate un siroppo con sette libbre di zucchero, e due fiaschi d'acqua, versate in questo siroppo due fiaschi e mezzo di spirito di Cannella come se voleste fare un Cinamomo semplice; aggiungete a questa prima mescolanza un mezzo fiasco di *Scubach*, di cui daremo la ricetta in appresso, inoltre ponetevi dieci goccie d'olio essenziale di Cedrato, altrettante d'olio essenziale di Cedro quattro goccie d'olio essenziale di Garofano, due goccie d'olio essenziale di Bergamotta. (*a*) Agitate bene la

(a) Ognuno puole estrarre da se stesso gli oli essenziali, ma siccome così facendo, vengono a costare un prezzo molto più alto di quello che si possan comprare, si può risparmiarsi questa fatica, tanto più che si trovano facilmente presso i Profumieri; bisogna solamente osservare di non comprarli, o troppo vecchi, o falsificati.

la mescolanza, aggiungetevi della chiara d'uovo, perchè così diventerà lattea, ponetela a bagno-maria per dodici ore, ma a un calore temperatissimo, e dipoi la filtrerete.

Le proprietà dell' olio di Citera sono superiori a quelle del Cinamomo liquore, perchè siccome questo opera più vivamente perciò l'eccesso è più nocivo alla salute, ma preso con moderazione egli produce buonissimi effetti.

ARTICOLO SETTIMO.

DEL CEDRO, E DEL CEDRONE LIQUORE.

DOpo che è stato adottato l' uso delle Stufe, e dei Boschetti il Cedro è divenuto sì comune che mi sembra inutile il darne quì la descrizione.

Il Cedro nel tempo istesso ha una doppia virtù. La polpa contiene un acido molto rinfrescante, e la scorza esteriore, che si chiama comunemente zeste riscalda mediocremente. Siccome questo zeste contiene molto olio essenziale aromatico, e che la polpa non ne contiene punto, questa ci diviene inutile, ed al contrario l' altra, è preziosissima per l' odore squisito che esala il suo olio. Questo olio è eccellente nei casi, ove è necessario provocare i sudori, o di forzare ad escir fuori per mezzo della traspirazione insensibile le seriosità maligne. Vien proposto ancora come un Antidoto molto efficace contro il veleno. Oltre queste virtù medicali egli ha di più tutto quel che bisogna per entrare nella composizione d' un liquore graziosissimo.

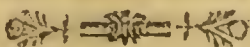
Rosolio di Cedro, o sia Cedrone liquore.

A tale effetto sceglicte trenta Cedri freschi, la di cui scorza sia densa, e che non siano stati molto maneggiati,

giati, perchè l'olio essenziale di Cedro essendo molto volatile, per poco che il frutto sia appassito non vi resta altro che le particole le più materiali. Leverete la scorza dai Cedri con coltelli che abbiano la lama fine, e delicata, facendo che vi si unisca meno bianco che sia possibile, le metterete in infusione in cinque fiaschi d'acquavite, o in una quantità eguale di spirito di vino preparato, vi aggiungerete la scorza di quattro Arancie, pochissimi Coriandoli ammaccati, e quattro garofani. Questa addizione per altro non è necessaria, seppure non si vuole fare entrare il Cedronè nella composizione dell'olio di Giove.

Farete durare la macerazione per un mese, dopo di che stillerete a filo molto delicato, e non occorre coobbare perchè nella prima distillazione lo spirito sarà bastantemente impregnato d'olio essenziale aromatico, essendo queste sostanze tutte due d'un peso specifico all'incirca eguale devono inalzarsi insieme, e mescolarsi intimamente l'una all'altra. Dopo aver tratto circa tre fiaschi per mezzo della distillazione, li mescolerete a un'egual quantità di siroppo, e la composizione vi darà una mescolanza lattea per chiarire la quale fate uso della chiara d'uovo come l'abbiamo spiegato nei principj generali *pag.* 53. dipoi filtrate.

Il Cedronè liquore ha delle proprietà dell'olio di Cedro, e dello spirito di vino non rettificato, per conseguenza egli è buono contro le influenze velenose, rallegra le parti nobili, incide le flemme, ed aiuta alla traspirazione.

AR-

ARTICOLO OTTAVO.

DEL CEDRATO.

IL cedrato è una specie, o piuttosto una varietà del cedro, più grosso, più odoroso, più aromatico che il cedro ordinario, e ne ha tutte le proprietà in un grado molto superiore, per conseguenza può servire a fare un liquore molto migliore del cedrone. Egli si prepara, si stilla, e si compone nella maniera stessa a riserva che il cedrato essendo più grosso, e più aromatico, bisogna impiegarne una minor quantità. Per cinque fiaschi d'acquavite, o tre fiaschi di spirito di vino ben rettificato, e temperato da una simil quantità d' acqua all' incirca, dodici bei cedrati bastano; se saranno piccoli se ne aumenterà il numero fino a diciotto, e non vi si aggiungeranno nè coriandoli, nè garofani, nè arancia.

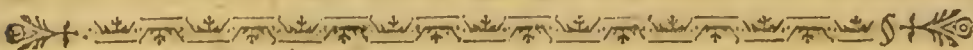
Perfetto amore.

Allorchè si tinge di rosso il liquore di cedrato, egli porta il nome di perfetto amore.

Olio di Giove.

L' Olio di Giove è un composto dei liquori precedenti preparati apposta con la cannella, l' arancia, il garofano, e il coriandolo. Prendete un fiasco, e mezzo di spirito impregnato d' olio essenziale di cedro, la medesima dose di spirito di cedrato, e mescolate questi spiriti in un gran vaso; aggiungete alla mescolanza un egual quantità di siroppo preparato, come lo abbiamo detto all' articolo dell' olio di citera, cioè a dire molto carico di zucchero; Inoltre due bottiglie di *Schubach*; mescolate bene il tutto, la mescolanza diverrà torbida. Ad effetto di chiarirla prendete due chiare d' uovo, agitatele bene in una bottiglia con ammezzarla del vostro liquore; versatela poi

sopra la totalità della composizione, agitatela bene, ponete il vaso ben chiuso a bagno-maria per dodici ore ad un calore molto moderato, e dopo filtratelo.

Quest' Olio di Giove è una specie di elisir molto cordiale, molto gustoso, e molto efficace in tutte le indisposizioni dello stomaco; fortifica le parti nobili, aiuta la digestione, aumenta il calor naturale ec.

ARTICOLO NONO.

DEL FIOR D' ARANCIO.

LA ragione che ci distoglie dal dar la descrizione del cedro, ci dispensa dal dare quella dell' arancio. I frutti di quest' ultimo son differenti relativamente alla specie che li produce. Parlo quì della polpa perchè quanto alla scorza esteriore tutte le specie hanno fra loro molta rassomiglianza. Questa scorza non essendo molto da valutarsi per il suo odore, così distinto come le scorze di cedrato, e di cedro raramente s' impiega sola, e si fa entrare soltanto in alcune composizioni particolari nelle quali fa molto bene. Adunque noi vogliamo parlar quì dei soli fiori d' arancio. L' eccellente odore che essi spandono, e le virtù medicinali che li sono attribuite gli dà una giusta preferenza sopra tutti i fiori cogniti. Prevengo anticipatamente i nostri Artisti sopra l' esattezza che bisogna avere nella operazione, che è per occuparci; la delicatezza del soggetto non permette la minima negligenza.

Prendete tre libbre di fiori d' arancio, abbiate cura di farli cogliere in un tempo sereno, ed immediata-

ta-

tamente dopo la levata del Sole, cioè a dire dopo che il loro umido sarà stato prosciugato, perchè allora, sono più odorosi, puliteli, separando li stami, e i pistili, mettete in infusione i petali solamente in cinque fiaschi di buona acquavite, o quantità eguale di spirito di vino preparato. Avendone ricavato tre fiaschi, versate questo primo prodotto nella cucurbita, per coobare, e continuate l' operazione. Quando avrete estratto circa tre fiaschi, e che comincerete a vedere qualche biancore nel recipiente, sarà tempo di finire la distillazione. Cominciate allora la vostra composizione, ed a quest' effetto fate il siroppo con sei libbre di zucchero, e due fiaschi d' acqua di fior d' aranci doppia, ma non spiritosa, cioè a dire senza spirito ardente, della quale daremo la ricetta all' articolo degli odori. Mescolate lo spirito a questo siroppo. Se la mescolanza vi paresse troppo spiritosa, aggiungete una dose convenevole d' acqua comune, quando il liquore sarà al segno che voi desiderate lo filtrerete, ed avrete uno dei più graziosi liquori, che sia possibile di bere, ed ancora dei più salutari. Il fior d' arancio, dice un Bottanico celebre rallegra il cuore, e lo stomaco, rianima il sangue, e li spiriti, ammazza i vermi, aiuta alla digestione, calma i vapori, talchè è isterico, cefaligo, vermifugo.

ARTICOLO DECIMO.

DEL CASSIS.

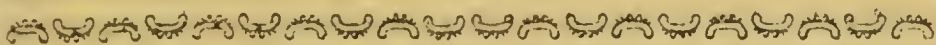
Questo arboscello disprezzato per lungo tempo, o almeno negletto è divenuto in un tratto, molto cele-

celebre in Francia. Egli è una specie d' uva spina, il di cui frutto in grappolo divien nero nel maturare. Egli è un poco più grosso, che il frutto dell' uva spina ordinaria, la sua foglia non è differente da questa, se non che per causa del suo odore forte, che si trova facilmente tanto nel legno, quanto nel frutto, viene facilmente di barbatella, e cresce in pochissimo tempo; ama moltissimo l' ombra, e la sua cultura esige poca fatica.

Sono state tanto celebrate le virtù di questo arboscello, che se fosse vero soltanto il quarto di ciò, che ne è stato detto, noi non avrebbamo più bisogno nè di Speziali, nè di Medici. Io peraltro lo credo molto meno specifico di quello, che si è voluto persuadercelo. Non voglio per altro assicurare, che egli non abbia alcuna virtù, ed è osservato, che è giovevole agli atrabiliari. Diviene aperitivo dopo essere stato preparato in liquore. Spoglia i reni, ed in una parola partecipa assai le proprietà comuni a tutti i liquori in generale. Comunemente se ne impiega il frutto per ratafia, ma ho trovato essere infinitamente più grazioso, preparato nella maniera seguente.

Fate infondere in cinque fiaschi d' acquavite, o in eguale quantità di spirito di vino temprato con l' acqua cinque libbre di fiore di cassis, quale, se coglierete in tempo sereno sarà molto odoroso, aggiungetevi mezz' oncia di cannella acciaccata, e sei garofani, poneteli in infusione al Sole per tre settimane, o un mese, ed agitate il vaso due volte il giorno. Passato il tempo prescritto all' infusione versate le materie nella cucurbita, adattatevi il capitello, e distillate a bagno-maria a piccolissimo filo. Se gli spiriti sortono dal lambicco bene impregnati di odore di cassis, non dovete coobare, ma se credete, che lo spirito rettore non vi sia in quantità sufficiente, aggiungete una, o due libbre di fiore nella cucurbita, e ver-

sa-

satevi sopra, ciò che avrete raccolto nel recipiente per mezzo della distillazione. Continuate allora l' operazione, ma andate lentamente, perchè il fiore di cassis, è molto suscettibile d' empirema. Dopo avere ricavato tre fiaschi di spirito, mescolateli con tre fiaschi d' acqua nella quale avrete fatto struggere sei libbre di zucchero; la mescolanza passerà facilmente per il filtro, col mezzo di cui avrete un liquore chiarissimo, e molto carico di spirito rettore di cassis, che piacerà infallibilmente a quelli che lo amano, e supposto che il cassis abbia tutte le proprietà, che lo rendono sì celebre, il che io non garantisco, ardisco bene assicurare, che preparato come abbiamo detto, egli produrrà degli effetti superiori a quelli di tutte le preparazioni cognite.

ARTICOLO UNDECIMO.

DEGLI ANACI, DELLE SEMENZE CALDE, E DELLA BADIANA.

VI è tanta analogìa tra i grani di tutte queste piante, che noi crediamo bene di comprenderle tutte insieme sotto il medesimo Articolo.

L' anacio è una pianta molto comune nei giardini; egli ha un fusto sottile, delicato, mediocremente alto, e diviso da molti rami; l' estremità dei quali si termina in altrettanti gambi, che tutti insieme rassomigliano molto la figura d' un ombrello. Si trova all' estremità di ciascun gambo più grani molto piccoli, e questi sono il frutto della pianta, che noi descriviamo. La polpa ne è assai soda, e ripiena di molto olio essenziale.

L' anacio passa per la duodecima delle piante carminative, così son chiamati i rimedi propri a separare,

re, ed a discioglierc le materie viscose, nelle quali trovandosi impegnata l' aria, si rarefà, cagiona dei gonfiamenti, e degli stiramenti dolorosi nello stomaco, e negli intestini.

Le semenze calde si distinguono in maggiori, e minori, e l' une, e l' altre sono in numero di quattro. Le semenze calde maggiori sono *l' anacio*, il *carvi*, il *comino*, ed il *finocchio*; le semenze calde minori sono il *prezzemolo*, l' *ammi*, la *pastinaca salvatica*, e l' *amomo*. Avremo forse occasione di descrivere altrove tutte queste piante.

L' anacio è uno stomatico dichiaratissimo. Egli è certo, che aiuta alla digestione, che risolve le crudità, e scaccia i flati. Si è voluto dire, che egli ne generi, ma questo è un' errore, mentre non essendo una sostanza flatosa è impossibile, che produca questo dannoso effetto; ma perchè egli abbonda di sale acre, giudichiamo, che sia proprissimo a incidere le materie viscose, ed a sciogliere i venti, che esse potessero contenere. Così noi raccomandiamo molto, specialmente dopo la cena il liquore d' anaci preparato nella seguente maniera.

Anaci liquore.

Pestate in polvere fine mezza libbra d' anaci; procurate che essi siano freschi, cioè dell' ultima raccolta; mettete in infusione questa dose per quindici giorni in cinque fiaschi di acquavite, o di buono spirito di vino stemprato con l' acqua, distillate a bagno maria, ed a filo mediocre, il prodotto sarà secondo l' ordinario di circa tre fiaschi di spirito. Nella preparazione del siroppo avrete cura diminuire un poco la dose dello zucchero. Nel fare la composizione la mescolanza diverrà lattea a proporzione dell' olio essenziale, di cui si troverà carico il liquore. Per renderla perfettamente chiara servitevi del mezzo che abbiamo indicato nei principj generali, parlando della filtrazione.

ne. Il coriandolo, il finocchio, e le altre semenze calde maggiori, e minori, si preparano in liquore come l' anacio, e si può con la dose prescritta di sopra unirle tutte insieme in una proporzione eguale per farne un liquore molto carminativo, e nel tempo istesso diuretico, ma questo liquore non sarà mai tanto gustoso quanto l' anacio solo, ancorchè molto più efficace.

La badiana è una pianta esotica, ma non l' avendo giammai veduta sul fusto non la descriverò. Ho fatto tutto quel che ho potuto per rilevarne; ho seminato il granello in differenti terreni, in differenti stagioni, e sempre inutilmente. Ho consultato degli abili Bottanici, i quali non me ne hanno data che una notizia imperfetta. *Linneo* la chiama *Diosma*; *Commelin* le dà il nome di *Spirea*; si chiama volgarmente anacio stellato, perchè ella è formata di sei raggi, che rappresentano perfettamente la figura di una stella. Il suo diametro è d' un buon pollice; ciascun raggio forma una capsula, che rinchiude un seme simile al seme di una mela, o di una pera, ma più liscio, e più lucente; il suo colore è di un giallo bruno, tirando un poco verso il rosso; questo seme è molto odoroso, e contiene una gran quantità d' olio; la capsula non è molto odorosa, ma lo è molto più quando è secca.

Si prenderebbe l' odore della *badiana* per quello dell' *anacio*, tanto si rassomigliano, pure facendovi qualche attenzione vi si osserva della differenza, specialmente dopo l' infusione, e distillazione. La *badiana* ha qualche cosa di più soave, e di meno monotono; e si direbbe che sono molti aromati mescolati insieme, fra i quali l' *anacio* è il dominante. Al più ho riconosciuto per mezzo dell' analisi dell' uno, e dell' altro frutto che essi danno i medesimi resultati, dal che ho concluso, che l' anacio, e la *badiana* dovevano avere le medesime virtù, e che si poteva servirsene nei medesimi casi, e per rimediare alle medesime in-

di-

disposizioni. Non ostante bisogna confessare che il liquore fatto con la *badiana* è senza comparazione più grazioso, e per questa ragione consiglio a valersi piuttosto di essa, che dell' anacio. Lo comporrete dunque secondo il metodo seguente.

Badiana liquore.

Pestate in polvere fine sei oncie di *anacio*, mettete in infusione questa polvere per quindici giorni in cinque fiaschi di acquavita, o di spirito di vino temprato con l' acqua; distillate a filo mediocre; se lo spirito è bastantemente impregnato d' odore, come succede ordinariamente in questa operazione, servirà questa sola distillazione, in mancanza di che dopo aver cavato circa tre fiaschi, e mezzo di spirito, voi coobberete, e la seconda volta vi contenterete di tre fiaschi; ciò che resterà nella cucurbita sarà molto odoroso, ma poco, o niente spiritoso; e siccome la *badiana*, come l' *anacio* dà molto olio essenziale acre, e piccante, io non consiglio a tirare alla quantità per timore di togliere al liquore la delicatezza che deve avere.

Prenderete dunque i vostri tre fiaschi di spirito, e li mescolerete collo siroppo preparato con sei libbre di zucchero, e tre fiaschi d' acqua. La mescolanza contrarrà un colore dispiacevole, torbido, e latteo; bisognerà dunque chiarirlo con la chiara d' uovo, e filtrarlo secondo l' arte. Di tutti i liquori questo è il più difficile per la filtrazione, di che ho creduto bene prevenirne a fine che alcuno non si dia all' impazienza.

Ho osservato che quanto più la *badiana* invecchia più ella perde il suo odore, e gusto di *anacio*, ma per questo ella non diviene meno gustosa, anzi al contrario, si trova in essa qualche cosa di meno comune che piace per la sua singolarità. Si tinge questo liquore di violetto, o di gridellino. Sopra di ciò consultate i nostri principj generali. AR-

ARTICOLO DUODECIMO

DEL GINEPRO.

IL ginepro è un arboscello salvatico che alligna sulle Montagne aride, e spesso all' estremità dei Boschi. I maggiori sono di cinque in sei piedi d' altezza, ed è ancora raro il trovarne dei tanto alti. Ordinariamente, getta i suoi rami serpeggianti quà, e là al più a un mezzo piede da terra; essi sono estremamente intralciati, e formano certi cespugli impenetrabili. Le foglie son verdi in tutte le stagioni, piccole strette oblunghe, e terminate con un punciglione, dal che deriva, che difficilmente si possino cogliere le coccole; quali sono tonde della grossezza di un pisello, verdi in principio, e di poi nere allorquando sono mature; esse son poste tra le foglie con un ordine ammirabile. Il legno del ginepro è pure molto odoroso, e quasi tanto sudorifero, quanto il sassofrasso.

Virtù del Ginepro.

Essendo il ginepro d' una sostanza resinosa, e balsamica produce molti buoni effetti. Vi sono pochi frutti, dei quali sia stato detto tanto bene, e con maggior fondamento. Purifica il sangue per mezzo di una traspirazione insensibile; conforta i solidi, scarica i polmoni da una linfa materiale, che causa frequentemente una gran difficoltà nel respiro. Simone Paoli, Trago, Mattiolo, assicurano che esso è di gran sollievo agli Idropici. Tournefort è del medesimo sentimento. La Farmacìa trae molti soccorsi da queste coccole salutari, ed ancorchè le preparazioni Galeniche contribuischino molto agli effetti che producono, si può dire nientedimeno che per loro stesse sono sanissime, e per conseguenza si posson bevere sicuramente i liquori, ai quali servono di fondamento

Gi-

Ginepro liquore.

Scegliete le coccole che non siano troppo vecchie, il che facilmente distinguerete dalla loro cute, perchè se è grinzosa ciò è segno che non son fresche, e se è soda, e ben distesa, è segno che lo sono. Osservate ancora, che non abbbino fermentato, al che sono molto soggette, e di questo ve ne accorgerete al loro gusto aspro, e muffato. Sceglietene un mezzo quartuccio, pestatele in un mortaio di marmo, aggiungetevi due oncie di cannella, e pochi garofani; mettete il tutto in infusione in cinque fiaschi di acquavite, o altrettanto spirito di vino temprato con l' acqua. Fate durare l' infusione quindici giorni, e dopo questo tempo distillate a bagno maria. Conoscerete dall' odore più, o meno forte del ginepro se sia necessario di coobbare; se non lo è, avendo tratto tre fiaschi di spirito, passerete alla composizione del vostro liquore mescolandovi altrettanto siroppo quanto sarà lo spirito. La mescolanza ordinariamente diviene torbida, e ancora lattea, nel qual caso farete ricorso a quanto abbiam detto sopra di cio nei principj generali all' Articolo della filtrazione.

Virtù di questo Liquore.

Il ginepro liquore non è tanto gustoso, quanto alcuno di quelli, dei quali abbiam parlato, eppure vi sono alcuni che trovano in esso un gusto delizioso. Ma ciò che potrebbe mancarli dalla parte del sapore è ben compensato dalle sue proprietà medicali. E' stato osservato che l' acqua spiritosa, e l' olio essenziale di ginepro, sono insieme sudorifici, cordiali, isterici, stomatici, carminativi, aperitivi, becchici; così ecco uno specifico, che da per se solo vale quanto molti altri. Si dice che sia mirabile per sbarazzare i reni, e l' uretre cariche di renella, e di certe materie viscose, che ne chiudono i condotti. Il suo uso passa ancora per molto buono in tutte le malattie fredde del

cer-

cervello, ed in una parola il liquore di ginepro ha precisamente tutte le proprietà eccellenti che di sopra abbiamo attribuito alle coccole, delle quali è composto.

Spirito di Ginepro

Volete voi fare uno spirito ardente di ginepro, senza aggiunta di acquavite? Prendete una buona quantità di coccole ben mature, ammaccatele, mescolatevi un poco di miele, o sivvero lievito di birra con tanta acqua che superi la materia di più di un dito. Suppongo che avrete messo questa mescolanza in vasi di una capacità relativa al gonfiamento, che eccita la fermentazione; lasciate il tutto in macerazione fino a che non tramanderà un odore forte, e vinoso che è il segno che la fermentazione si fa bene. Allora verserete le vostre materie nella cucurbita con un terzo di acqua in circa, adattate il capitello, e distillate a fuoco aperto fino a che non vi accorgerete che quello che cade nel recipiente non ha più forza: Queste saranno le flemme, ed allora sarà tempo di restare. Se trovate che questo spirito contenga ancora troppa flemma, bisognerà rettificarlo, ripetendo la distillazione in un piccolo lambicco a bagno maria, dopo di che se avrete bene operato, troverete uno spirito infiammabilissimo, che produrrà tutti gli effetti dei quali abbiam parlato di sopra, ed ancora più prontamente, e più infallibilmente. E' vero altresì, che questo liquore senza zucchero, e senza altra preparazione non è troppo gustoso; la sua forza penetrante è estrema; ma è di gran giovamento, specialmente nelle indigestioni; allorquando questo è molto vecchio, perde della sua forza, e diviene un poco più sopportabile.

ARTICOLO DECIMOTERZO.

DELL' APPIO.

QUesta pianta sì comune nei nostri giardini, non è altro che il prezzemolo divenuto molto dolce per mezzo della cultura. Le virtù dell' appio non sono nè in gran numero, nè del primo ordine, onde è più impiegato nelle cucine, che nei laboratorj. Si pretende, che egli riscaldi, ma altresì non è niente nocivo, e *Giovanni Bacchin* vuole che si proibisca agli Epilettici. Si può fare con questa pianta un liquore da beversi assai carminativo, e d' un sapore molto gustoso, e bisognerà comporlo nella maniera seguente.

Tagliate in piccoli pezzi trenta, o quaranta piante di appio più, o meno secondo la loro grossezza; tenetele in infusione per un mese in cinque fiaschi di acquavite, o di spirito di vino temprato coll' acqua, come l' abbiamo insegnato nei principj generali. Distillato dipoi a grosso filo; l' olio essenziale difficilmente salirà, e per conseguenza coobbate.

Metodo per impregnare dell' olio essenziale delle piante, foglie, fusti &c. ogni sorte di liquore.

Se trovate, che la distillazione vi abbia fornito dello spitito troppo poco carico di odore, per aumentarlo prendete ancora una buona quantità di appio ben bianco; fatelo bollire in una sufficiente quantità di acqua, spremete, e colate quest' acqua; empite la vostra cucurbita con altro appio crudo, e tagliato in piccoli pezzi versatevi sopra quella medesima acqua, che avrete tratto per decozione, e per espressione adattatevi il capitello, e distillate a fuoco nudo. Questa operazione è molto delicata per il pericolo che vi è di far prender l' odore d' empirema alla semplice acqua

qua d' appio che vi proponete di trarre; per conseguenza bisogna regolare la distillazione col mezzo di un fuoco leggierissimo, e sarebbe ancora a proposito il servirsi di una cucurbita, che avesse in fondo una graticola (daremo altrove la descrizione di questa graticola) per impedire la combustione delle materie solide. L' acqua che averete in questa maniera senza essere spiritosa sarà molto odorifera, e ve ne servirete in vece di acqua comune, per fare il vostro siroppo; e siccome ne bisogna una quantità eguale allo spirito vi regolerete su questa proporzione, cioè a dire che di tre fiaschi d' infusione avendo tratto tre fiaschi di spirito, bisognerà che vi contenghiate in maniera, che possiate avere tre fiaschi d' acqua odorosa per fare il vostro siroppo. Essendo fatta la mescolanza filtrerete senza molta fatica. Questo liquore ancorchè molto gustoso non ha maggior virtù della pianta che ne fa la base.

ARTICOLO DECIMOQUARTO.

DELL' ANGELICA.

LE gran virtù in ogni genere, che vengono attribuite alla pianta di cui siamo per parlare gli hanno meritato questo bel nome. Ella è originaria di Boemia, di dove ci è pervenuta, e siccome ella allligna molto, dopo la sua trapiantazione è divenuta molto comune. (a) Porta un fusto assai alto, grosso, vuoto di dentro, e separata per mezzo di nodi, dai quali partono le foglie; e i rami. Le sue foglie son lar-

(a) Vi è ancora la piccola angelica salvatica, di cui non parliamo.

ghe, e molto tagliuzzate. Il seme si trova all' estremità del fusto in forma di pennacchio, ciascun filo del quale termina con un grano della figura di una mezza luna quatto, grigio, e leggiero. Tutte le parti dell' angelica sono odorose; molti si servono del seme per fare il loro liquore, alcuni si attengono al fusto, altri finalmente alla radica, ed io mi dichiaro per questi ultimi.

Virtù dell' Angelica.

Non finirei mai se volessi raccoglier quì quanto è stato pubblicato a motivo della virtù di questa pianta: Essa vien raccomandata per infusione, per decotto, in conserva, e come topico. Si assicura che è sudorifera, cordiale, febbrifuga, isterica, resolutiva, alexitera, La Farmacìa l' impiega in una infinità di rimedi, tanto Chimici, che Galenici. Questa è un eccellente prevenzione in suo favore, e si può con tutta la ragione concludere che ella non può essere, se non che giovevole, impiegata come liquore.

Angelica liquore.

Abbiamo detto, che si poteva servirsi indifferentemente del fusto, o scorze, del seme, e delle radiche. Se vi determinate per il fusto, osserverete in tutto il metodo che abbiamo prescritto per l' appio Se credete, che il seme sia preferibile, consultate la ricetta degli anaci perchè sono le medesime preparazioni, e le medesime dose; ma se volete appigliarvi alla radica, prendetene nove once, ammaccatela grossolanamente in un mortaio, mettetela in infusione in cinque fiaschi di acquavite, o eguale quantità di spirito di vino, temprato con l' acqua, come abbiamo detto altrove, aggiungete un' oncia di ginepro, ed altrettanto di cannella; fate durare l' infusione quindici giorni, dipoi distillate a bagnomarìa a filo mediocre, e senza cercare di coobbare. Se la vostra acquavite è di una buona qualità, trarrete tre fiaschi di spirito aromatico;

co, preparate il vostro siroppo secondo il solito. Nella composizione darete il colore che vi piacerà; la mescolanza resterà chiara; dunque non sarà necessaria alcuna clarificazione, e potrete filtrare secondo l' arte.

Quantopiù questo liquore sarà conservato, tanto migliore diventerà: Con l' invecchiare egli acquista un odore d' ambra graziosissimo. E' da credersi, che le sue virtù siano considerabili, poichè la radica che entra nella sua composizione, è in credito di avere de le proprietà maravigliose.

ARTICOLO DECIMOQUINTO.

DELL' ASSENZIO.

VI sono molte specie di assenzio: Il forestiero, che ci viene di Levante: Il marino così nominato perchè egli cresce sulla riva del Mare in Provenza, e in Linguadoca: Il grande assenzio molto comune nei nostri giardini; e finalmente il piccolo assenzio, egualmente comune, ma meno amaro che il precedente. Noi non parleremo che di queste due ultime specie, e siccome si può indifferentemente servirsi tanto dell' una, che dell' altra, così non vi faremo alcuna distinzione.

L' assenzio cresce facilmente per tutto, ma più particolarmente in luoghi aridi. E' una pianta mediocremente alta; il suo fusto è ligneo, le sue foglie assai piccole, molto incavate, e d' un verde pallido. Porta il seme all' alto del suo fusto in forma di piccoli grani tondi assai simili al seme degli spinaci, ed il suo amaro è estremo. Egli dà per mezzo dell' analisi un poco di sal volatile; non vi è quasi altra pianta che dia tanto sal fisso quanto questa, ed il suo olio essenziale è in assai buona quantità. Noi non temiamo

mo di esagerare, con assicurare che questa pianta può produrre degli infiniti salutevoli effetti, e nell' istante. *Mattiolo*, *Veslingio*, *Erasto*, assicurano di aver veduto guarire delle malattie intieramente abbandonate col solo soccorso dell' assenzio. S' impiega in conserva, in estratto, in siroppo: Se ne fanno delle infusioni nel vino, nella birra, e sempre con un successo prodigioso, ma tutte queste preparazioni hanno il disgustevole di conservare un sapore amaro, a cui difficilmente uno si adatta. L' assenzio liquore non ha questo difetto; egli unisce alle proprietà dell' altre preparazioni quella d'. esser totalmente spogliato della sua amarezza, e d' essere molto dolce ed ancora gustoso.

Assenzio liquore.

Prendete diciotto manipoli di assenzio, grande, o piccolo, verde, o secco, non importa (intendiamo per manipolo, ciò che la mano di un Uomo può contenere supponendo l' assenzio in tutta la sua altezza) inoltre due oncie di cannella, un mezzo quartuccio coccole di ginepro, dieci danari di radica d' angelica, sei di zafferano, pochi garofani, tre danari di macis, e tre d' anaci verdi. Mettete queste droghe in infusione in cinque fiaschi d' acquavite, o simil quantità di spirito di vino, ben inteso, che deva esser temprato da un ugual peso di acqua. Fate durare l' infusione per quindici giorni, dimenate il vaso di tempo in tempo, dopodichè distillerete a bagnomarìa a grosso filo; subito il vostro spirito escirà bianco, chiaro, e limpido. Potrebbe succedere, che insensibilmente lo vediate cangiare, e cadere nel recipiente d' un color di ambra. Se questo accidente succede non vi inquietate, perchè non guasta niente l' operazione, che potrete continuare con le solite attenzioni. Quando avrete raccolto poco più di tre fiaschi di spirito, versate il tutto nella cucurbita per mezzo del canale di coobazione, e ricominciate la distillazione a principio a filo mediocre,

cre, e di poi a piccol filo. Avendo estratto circa tre fiaschi di spirito ben carico d' odore non cercherete di più. Per proceder di poi alla composizione prenderete cinque libbre di zucchero che farete struggere in due fiaschi d' acqua di fonte, o di fiume, a cui aggiungerete un mezzo fiasco di buona acqua di fior d' arancio doppio. Così essendo fatto lo sciroppo lo mescolerete con i tre fiaschi di spirito, e se lo giudicate a proposito colorirete la mescolanza di rosso con la cocciniglia, e l' allume, come è stato detto nei principj generali, osservando sempre che bisogna diminuire la misura dell' acqua a proporzione di quella che impiegherete nella tintura, e finirete con la filtrazione che non vi darà gran pena.

Lo ripeto di nuovo, di tutti i liquori, questo è senza contradizione il più medicinale, e il più giovevole. Esso è eccellente nelle malattie isteriche, disostruisce le viscere, eccita l'appetito, e provoca le orine. Un Farmacopola abile sostiene, che egli incide, e attenua gli umori pituitosi che fermentano nello stomaco, e che è eccellente contro i vermi. E' da servirsene come d' un rimedio ammirabile in quasi tutte le malattie croniche, altresì egli lusinga infinitamente il gusto, purchè non si abbia una repugnanza per quello d' assenzio.

ARTICOLO DECIMOSESTO

DEL MILLEFIORI.

QUesto liquore è assolutamente nuovo, e finora incognito. Molti resteranno sorpresi, allorchè sapranno che è composto con degl' escrementi! Escrementi? sì, escrementi, la natura, e la preparazione dei quali devono ras-

sicurare le persone più suscettibili di ripugnanza. Il liquore che ne risulta è sì gustoso per poco che si ami il gusto d'Ambra, ed è sí sano, che dopo averlo assaggiato si sarebbe per preferirlo a molti altri. Gli ho dato il nome di Millefiori, perchè effettivamente la sostanza che ne fa la base non è altro che un composto di tutte le sorti di piante, e di fiori. Per fare questo liquore, veramente straordinario andate nei mesi di Luglio, Agosto, e Settembre nei Prati dove pasturano le Vacche, voi vi troverete una gran quantità di mete di Vacca (così si nomina lo sterco di questo animale) fissate la vostra scelta su quelle che l'ardore del Sole averà perfettamente diseccate; voi ne troverete molte che non esaleranno alcuno odore, le quali rigetterete come inutili, ma ne troverete altresì di quelle che spanderanno un forte odore di muschio. A queste darete la preferenza.

Prendete quattro, o cinque once di queste mete raccolte in un tempo asciutto, e dopo che sarà stato molto senza piovere, ed aumenterete, o diminuirete questo peso relativamente alla forza dell'odore, Mettetele in infusione per ventiquattro ore in tre fiaschi di buono spirito di vino, temprato con quattro bottiglie d'acqua; se non avrete spirito di vino perfettamente rettificato impieghetete cinque fiaschi di buona acquavite. Distillate il tutto a bagno maria, ed a piccol filo e ritirerete circa due fiaschi di spirito aromatico. Fate il vostro siroppo secondo l'ordinario, cioè a dire impiegando circa quattro libbre di zucchero, e due fiaschi d'acqua, filtrerete la mescolanza per carta sugante e l'otterrete perfettamente chiaro senza che abbia preso alcun colore latteo.

Se volete rendere questo liquore infinitamente miglior, invece di un siroppo ordinario come abbiamo prescritto preparate un siroppo con la capillare del Canadà come diremo nell'appresso Articolo dell'olio di Venere,

re, e seguitare esattamenre il medesimo metodo quanto alla siroppazione.

Sarà necessario altresì di non mescolar subito che due fiaschi, e mezzo di siroppo con altrettanto spirito di vino, e se trovate che la mescolanza sia troppo violenta aggiungerete ancora del siroppo fino a che non sarete giunti al grado convenevole per fare un liquore delicato, cioè nè troppo forte, ne troppo dolce. Prendendo le precauzioni che vi ho indicate, il successo della vostra operazione sarà infallibile. Otterrete un liquore di cui alcuno sospetterà di che sia composto, e si troverà sì gustoso che si stenterà a credere che ciò che ne fa la base derivi da una sostanza disgustante, e che non è propria se non che ad inspirare della repugnanza. Per non eccitarla dependerà da voi di non rivelare il vostro segreto.

ARTICOLO DECIMOSETTIMO.

DELLA MANDORLA AMARA.

QUesto liquore può avere luogo tra i più graziosi, e ve ne sono ancor pochi, che siano d' un gusto così generale.

Per fare questo liquore sì gustoso, pestate in un mortaio di marmo una libbra di mandorle amare, osservate peraltro, che tra queste non vi siano dei noccioli d' albicocca, perchè questi noccioli hanno generalmente parlando un sapore troppo acre; metteteg'i in infusione in quattro fiaschi d' acquavite, o spirito di vino temprato coll' acqua, dimenando frequentemente il vaso. Passato il termine dell' infusione, cioè a dire dopo quindici giorni, versate il tutto nella cucurbita, adattatevi il capitello, ponete il lambicco a bagnomaria,

ria, e distillate a filo sottile, mantenendo il fuoco più eguale che vi sarà possibile, perchè così non sarete obbligato a coobbare. Dopo aver ricavato tre fiaschi di spirito farete il vostro siroppo di cinque libbre di zucchero con due fiaschi d' acqua comune, ed uno d' acqua di fior d' arancio, e se trovate il liquore troppo forte di spirito, aumentate la porzione d' acqua, e di zucchero. Fatto il siroppo, e terminata la mescolanza, filtrate per carta straccia. Quest' ultima operazione non vi darà gran pena, mentre il liquore passerà chiaro, limpido, e brillante, egualmente aggradevole al gusto e alla vista.

ARTICOLO DECIMOTTAVO.

DELL' ACQUA SINGOLARE.

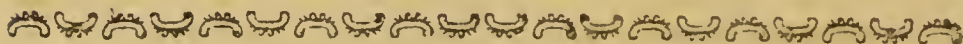
ANcor questo è un liquore di mia invenzione, e che non è niente conosciuto. L' ho nominato singolare perchè lo è certissimamente, e la sola notizia di ciò che entra nella sua composizione, farà giudicare favorevolmente della sua qualità. Egli senza contradizione è il più perfetto, e il più delizioso liquore che sia a mia notizia, ma per ottenerlo in tutta la sua perfezione non bisogna risparmiare, nè attenzione, nè diligenza, nè spesa. Siccome questo liquore è estremamente complicato, quì appunto è necessario del discernimento per aumentare, e per diminuire le dose che sono per prescrivere, e ciò relativamente alla qualità delle droghe, che si impiegheranno, ad oggetto che alcuna non domini sopra le altre, e che dal tutto ne resulti un gusto singolare, ma infinitamente aggradevole.

Voi prenderete dunque le scorze d' un grosso cedrato, la scorza fresca di due arance, un' oncia di cannella,

nella, due dramme di macis, otto garofani, una mezza dramma d' anaci verdi, una dramma di coriandoli, mezza dramma di radica d' angelica, due dramme di zafferano, e due dramme di ginepro; dopo aver pestato, e ammaccato tutte queste droghe, mettetele in infusione in due fiaschi e mezzo di spirito di vino benissimo rettificato, che voi tempererete con due fiaschi d' acqua comune. Fate durare l' infusione per un mese in un luogo caldo, e agitate il vaso di tempo in tempo. Passato il mese dell' infusione versate le vostre materie nella cucurbita, adattatevi il capitello, lotate le sue giunture con la colla di farina, ponete il lambicco a bagnomaria, e distillate a principio a grosso filo. Avendo cavato vicino a tre fiaschi, tornate a versarli nella cucurbita per mezzo del canale di coobbazione, e continuate a stillare a un fuoco leggierissimo in forma che il liquore non esca, se non che a goccia a goccia, senza fare il filo. Avendo ricavato circa tre fiaschi di spirito, molto aromatico, vi preparerete alla composizione con tutta l' attenzione possibile. Comincerete dal siroppo, che preparerete con cinque, o sei libbre di zucchero, un fiasco e mezzo d' acqua comune, e un fiasco d' acqua di fior di arancio. Essendo preparato il siroppo, mescolerete con esso il vostro spirito aromatico agiterete bene il tutto, e assaggerete se vi è alcun odore che domini, eccettuato il fior d' arancio, che deve annunziarsi un poco più del restante, ma per altro non troppo. Se vi accorgerete che qualche odore si faccia sentire più degli altri, avrete pronti gli oli essenziali di cedrato, di garofano, di cannella, o sivvero dello spirito bene impregnato di questi aromati, che procurerete sempre d' avere, per servisvene ai bisogni, e ne verserete nella vostra composizione quanto sarà necessario per stabilire l' equilibrio tra gli aromati, e quando avrete posto il vostro liquore a un tuono convenevole, allora lo colorirete di rosso cremisi colla

coc-

coccimiglia, come l'abbiamo insegnato nei principj generali. Terminate con la filtrazione.

Se nella composizione giungerete a prendere il giusto accordo degli oli aromatici, il che richiede una gran finezza di gusto, avrete un liquore squisito, e che sicuramente avrà delle gran proprietà. La ragione è semplicissima. Gl' ingredienti che lo compongono sono tutti conosciuti per avere delle eccellenti qualità, mentre gli uni son carminativi, gli altri isterici, bettici ec. dunque la composizione deve essere della medesima natura, dunque questo liquore deve essere tanto utile alla salute, quanto aggradevole al gusto. Ma avverto, che non è facile l'averlo in tutta la sua perfezione, servendo che una droga superi l'altra, perchè l'accordo si trovi rotto, è allora non vi è più finezza, ne sensazione singolare che sorprenda, e lusinghi il gusto con la sua aggradevole varietà.

ARTICOLO DECIMONONO

DELL' OLIO DI VENERE, E DEEL' ACQUA DI BARBADES.

NON vi è apparenza, che M. Cicogne inventore dell' olio di venere abbia confidato ad alcuno il suo segreto, poichè dopo la sua morte non vi è stato giammai, chi sia arrivato a far niente, che si accosti a questo liquore; sono stati fatti diversi tentativi, ma niuno è riuscito. Non ostante per non lasciar niente da desiderare, darò la ricetta, che è stata più in voga, ma che non mi ha niente sodisfatto.

Ri-

Riducete in polvere impalpabile due once di seme di carvi (*a*) due once di seme di chirovi (*b*) due once e mezzo di seme di dauco cretico (*c*), quattro dramme di macis, e un' oncia di cannella. Tenete in infusione queste droghe per quindici giorni, in cinque fiaschi di spirito di vino temprato con l' acqua, passati i quali stillerete a bagno maria a principio a filo grosso. Dopo averne ritirato tre fiaschi, lascerete il resto nel lambicco, e coobberete. Dopo aver ritirato in questa seconda distillazione circa tre fiaschi di spirito, la terminerete, e siropperete in seguito nella maniera seguente. Fate bollire quattro dramme di zafferano in un fiasco e mezzo di acqua, e dopo che lo zafferano avrà ben bollito, e scaricata la sua tinta, e d' una consistenza d' olio, colatela ancor bollente sopra sette libbre di zucchero, e dimenate bene il tutto, affinchè si strugga più prontamente. Essendo strutto, versate allora lo spirito sullo sciroppo. La mescolanza sarà troppo densa per esser filtrata con la carta sugante, e bisognerà per conseguenza servirsi di una calza fatta di tela di cotone; ciò che noi spiegheremo nella terza parte, in occasione di parlare della filtrazione dell' infusioni semplici.

Ecco

(*a*) Il Carvi è una pianta che si trova per tutto nei prati: Non si fa uso che del suo seme. I Bottanici l' hanno chiamata *cuminum pratense carvi officinarum*, è una delle quattro semenze calde.

(*b*) Chirovi altrimenti chiamato carota salvatica, viene senza cultura nei prati, e lungo le strade. Se ne mangia la radica quando è coltivata nei giardini. Questa radica è estremamente dolce, è il *daucus vulgaris* (*Lus. hist.* 198. *Pastinaca tenui folia silvest. Dias.*

(*c*) Il *daucus creticus* è moltopiù stimato che il precedente, perchè il suo seme passa per avere maggior virtù; egli è chiamato *daucus foliis fæniculi tenuissimi*, *daucus semine irsuto &c.* Tutte queste piante sono ombrellifere, cioè in figura di parasole, sono carminative, e alquanto diuretiche.

Ecco quel che Noi diamo per vera ricetta dell' olio di venere, ma il caso mi ha giovato moltopiù di tutte le prove, che sono state fatte per imitare questo grazioso liquore. Passeggiando lungo i Prati, mi venne voglia di odorare il fiore di carota salvatica, restai maravigliato della somiglianza del suo odore con quella del vero olio di venere, e immediatamente presi la resoluzione di fare un nuovo tentativo. Il successo corrispose pienamente alla mia aspettazione. Trovai che il liquore che avevo fatto era se non l' istesso di Cicogne, almeno lo somigliava moltissimo, e che non solo era ammirabile al gusto, ma che ancora produceva nello stomaco degli effetti salutari molto sensibili.

Prendete sei once di fiori di carota salvatica, e vi sarà facile il trovarne, essendone ripieni i prati. Fate l' infusione per alquanti giorni di questa quantità di fiori in cinque fiaschi d' acquavite, o ancor meglio in altrettanto spirito di vino temprato con l' acqua secondo il solito. Stillate a bagno maria, e dopo aver ritirato circa tre fiaschi di spirito, se non vi paresse abbastanza carico di odore, mettete ancora alcune once di nuovo fiore nella cucurbita, e aggiungendo il prodotto della prima distillazione, ricomincerete la seconda fino che non abbiate tratto fiaschi tre di spirito in circa. Procedete dipoi alla siroppazione, ma in una maniera totalmente diversa da quella praticata finora.

Prenderete tre once di capillare del canadà, la metterete a bollire in tre fiaschi d' acqua; se dopo il primo bollore, l' acqua vi paresse carica abbastanza della tintura della pianta, levatela dal fuoco; a questo bisogna particolarmente osservare, perchè questa tintura è sottoposta a prendere un colore troppo scuro, il che bisogna evitare, mentre un colore d' ambra è quello che gli conviene. Avendo levata la tintura dal fuoco, passatela per calza, dipoi prendete dieci libbre

di

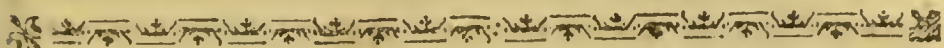
di zucchero, mettetelo insieme con la tintura di capillare sul fuoco, e nel tempo che egli si riscalda, prendete quattro chiare d' uovo per chiarirlo, il che si fa così; si mettono le chiare d' uovo in un piatto di maiolica un poco fondo, vi si mescola un bicchier d' acqua, e si dibatte bene il tutto con una scopa, o vetrice, fino a che la chiara d' uovo non è in schiuma. Quando lo zucchero getterà il suo primo bollore, versatevi sopra la metà delle chiare d' uovo, ed agitate bene il tutto, al secondo bollore versatevi il resto, e lasciate fare ancora un bollore, levate allora tutto il sudiciume con lo schiumatoio, e il vostro zucchero resterà perfettamente chiarito. Allorquando avrà acquistata la consistenza di siroppo, ritirate il vaso dal fuoco, passate il siroppo per uno staccio di seta, e lasciatelo raffreddare, dopo di che ne mescolerete tre fiaschi e mezzo, con i due fiaschi e mezzo, o più di spirito, e se vi pare che il liquore sia troppo forte, aumenterete la dose del siroppo, e non sarà necessario di filtrarlo.

L' acqua di barbades è stata inventata nell' Isole dell' America, che portano questo nome. O sia che i frutti siano più aromatici in quel Pease, che altrove, o che gli Artisti vi abbiano un metodo particolare, o sia finalmente, che il passaggio del Mare influisca sulla qualità della specie, egli è cetto che non l' abbiamo ancora potuta imitare, se non che imperfettamente. Vi è chi si è preso la libertà d' inventare, e di variare le ricette all' infinito, si è mantenuto al liquore un frizzante gagliardo per non dir di più, e questo è il carattere distintivo dell' acque di barbade; che si sono arditamente spacciate sotto questo nome imponente. Ancorchè io sia del sentimento di quelli, che pensano che l' uso abituale di questo liquore troppo violento, sia pernicioso, io non lascerò di dare il metodo, che mi pare il migliore per comporne del buono.

Fate

Fate infondere per quindici giorni le scorze di sei grossi cedrati, e due once di cannella in cinque fiaschi di spirito di vino temprato con l' acqua. Dopo l' infusione, distillate a bagno maria a un filo di mezzo. Dopo averne ritratto qual cosa più di tre fiaschi, smontate intieramente il vostro lambicco, e gettate come inutile tutto ciò che resterà nella cucurbita, ripulitela propriamente, rivuotatevi i tre fiaschi della prima distillazione, aggiungete le scorze di quattro altri cedrati, e un' oncia di cannella, adattatevi il refrigerante, e distillate a bagno maria a filo sottile, e avendone ricavato due fiaschi, versatelo per il canale di coobbazione per rettificare lo spirito la terza volta, e dopo averne cavato due fiaschi, o due fiaschi e mezzo al più, restate. Grattate allora in polvere fine sette libbre del più bello zucchero, fatelo disciogliere in un fiasco d' acqua calda, filtrate la mescolanza, ed avrete un liquore d' un odore gustosissimo in verità, ma d' una forza maravigliosa, e che non diverrà sopportabile, se non che dopo molti anni. L' acqua di barbades varia secondo i capricci del gusto, è stata fatta colla pergamotta, col macis, coll' arancia, colla melarosa ec. la manipolazione è la medesima per ogni genere d' aromato, sostituendosi l' uno all' altro, e il liquore muta di odore, e di sapore, senza divenire più sano. La crema di barbade è un poco più trattabile della precedente, non ostante è molto forte. Mettete in infusione per quindici giorni, in cinque fiaschi d' acquavite, o di spirito di vino temprato dall' acqua le scorze di tre cedrati, e di tre arancie, due dramme di macis, quattro di cannella, e sei garofani; distillerete a bagno maria, e depo aver tratto tre fiaschi di spirito, versatelo per il canale della cucurbita, e coobbate. Contentatevi in questa seconda voita di trarre qualche cosa meno di tre fiaschi, stillando a sottilissimo filo, dopo di che fate

strug-

struggere otto libbre di zucchero fine in due fiaschi d' acqua, non mettendone di più, perchè a questo liquore bisogna un poco di vivacità, e lo lascerete in bianco fine, cioè a dire non lo colorirete, e per conseguenza la mescolanza non vi causerà un grand' imbarazzo nella filtrazione.

ARTICOLO VENTESIMO

ELISIR DI GARO,

QUesto elisir non è, a parlar propriamente, un liquore da tavola, ma è d' un sapore sì gustoso, le sue proprietà medicali sono sì generalmente note, e tanto raccomandate, che noi crediamo ben fatto di parlarne quì. Questa composizione ha avuto la sorte di tutte le composizioni celebri, cioè a dire ella è stata sovente alterata, o dall' ignoranza, o dalla presunzione di quelli, che hanno intrapreso a farla. Non sò, se la ricetta che dò quì è veramente quella dell' Autore, ma mi è così ben riuscita, che ardisco raccomandarla come eccellente.

Prendete due once e mezzo d' aloè succutrino, mezz' oncia di mirra, due dramme di zafferano gattinese, un danaro di cannella, altrettanto di garofani, e altrettanto di noce moscada: Polverizzate bene tutte queste droghe, e mettetele in un matraccio, versatevi sopra un mezzo fiasco di spirito di vino benissimo rettificato, e temperato da tre once d' acqua comune: Esponete il vostro matraccio ben serrato al sole per ventiquattro ore, e in mancanza del sole sulla cenere calda, agitandolo bene di tempo in tempo. Essendo ben disciolte le droghe, distillate in un lambicco di vetro a bagno di rena, e ne trarrete all' incirca un mez-

mezzo fiasco di spirito molto aromatico; mescolate a questo spirito un egual peso di siroppo capillare fatto secondo il metodo prescritto all' articolo dell' olio di Venere pag. 126., aggiungete una quantità bastante di fior d' arancio doppio, unicamente per profumare d' avvantaggio il vostro elisir; lasciate riposare il tutto per quindici giorni in bottiglia ben chiusa, ovvero fino che non è perfettameute chiaro, allora versatelo per inclinazione nelle piccole bottiglie dove vorrete conservarlo.

M Baumè impiega esattamente le medesime droghe, che abbiamo prescritto, ma siccome le dosi son molto differenti, riporteremo quì la sua ricetta per facilitarne il confronto a quelli che vorranno intraprenderlo.

Mirra, aloè, garofani, di ciascuno una dramma e mezzo, noce moscada tre dramme, zafferano un' oncia, cannella sei dramme, spirito di vino ben rettificato dieci libbre. Si ammaccano tutte queste sostanze, si fanno infondere nello spirito di vino per ventiquattr' ore, dopodichè si stillano a bagno maria fino alla siccità, si rettifica a bagno maria questo liquore spiritoso, e aromatico, per trarne nove libbre di spirito.

Prendete dipoi quattr' once di capillare del Canadà, mezz' oncia di liquirizia tagliata grossolanamente, tre once di fichi grassi, otto libbre d' acqua bollente. dodici libbre di zucchero, una libbra di fior d' arancio ordinario; si sminuzza grossolanamente la capillare, si mette in un vaso convenevole con la liquirizia tagliata, e i fichi grassi pure divisi in due, vi si versa sopra l' acqua bollente, si copre il vaso, e si lascia in infusione questa mescolanza per ventiquattr' ore. Dipoi si passa, spremendo leggiermente le feccie, si aggiunge l' acqua di fior d' arancio, si fa disciogliere a freddo lo zucchero in questa infusione, in seguito si mescolano due parti di questo siroppo con una

di

di spirito di vino in peso, e non in misura, si agita la mescolanza, perchè sia esatto, si conserva in una bottiglia, e si tira per inclinazione alcuni mesi dopo, o allorquando egli è bastantemente chiaro.

L' elisir di garo è raccomandato in un gran numero di malattìe, e d' indisposizioni.

S' impiega col maggior successo per fortificare lo stomaco, il cuore, e il cervello, per fermare il vomito, la diarrea, la lienterìa, la dissenteria, il flusso emorroidale, ed altre emoragie, per calmare le coliche biliose, e ventose, per dissipare i vapori, e palpitazioni, e per purificare il sangue.

ARTICOLO VENTESIMO PRIMO

DELL' ETERE

LA medesima ragione che mi ha impegnato a dar la ricetta dell' elisir di Garus, mi impegna ancora a dare il metodo per fare facilmente l' etere, non già con la veduta di consigliarne l' uso, come liquore, ma, come un sollievo efficacissimo, contro molte indisposizioni, che provengono dall' abuso dei liquori, come lo dimostreremo più minutamente in appresso.

L' etere è una sostanza singolarissima per le proprietà, che la caratterizzano. Essa è una combinazione formata da una mescolanza di spirito di vino, e d' un acido qualunque, ma l' uno, e l' altro moltissimo concentrati. Si sottopone questa mescolanza a più distillazioni successive nel tempo delle quali l' acido s' impossessa dell' acqua, principio dello spirito di vino, e reciprocamente lo spirito di vino si incarica del principio il più volatile, e il più infiammabile dell' acido. Con questo metodo si altera l' essenza istessa

dello spirito di vino; egli lascia d' essere ciò che era antecedentemente per divenire una sostanza che non è, nè un vero spirito, nè un vero olio, ma una cosa di mezzo tra l' uno, e l' altro.

La formazione dell' Etere è forse uno dei più ammirabili, dei più curiosi, dei più interessanti metodi di tutta la Chimica. Gli antichi Maestri dell' Arte ne hanno avuta qualche idea, ma i loro metodi sono sì oscuri, sì mal dettagliati, che per lungo tempo non vi è stata fatta la minima attenzione, e solamente in questi ultimi tempi, essendosene seriamente occupati i più dotti Chimici, sono pervenuti a fare l' Etere con ogni specie d' acido. Così al presente si conoscono quattro sorte di etere; l' etere vitriolico, che è il più antico, e che si fa col mezzo dell' acido vitriolico; l' etere nitroso, che si fa coll' acido nitroso; l' etere marino, che si fa coll' acido marino; e finalmente l' etere acetoso, che si fa coll' aceto radicale. Tutti questi eteri hanno delle proprietà comuni, e ne hanno ancora delle particolari; sono tutti bianchi, d' un odore che loro è proprio, vivissimo, penetrantissimo; sono d' una volatilità maravigliosa; esposti al fuoco passano intieramente nella distillazione senza alcun vestigio di residuo, e senza provare la più leggiera alterazione, o decomposizione; sono più infiammabili, e più sottili dello spirito di vino il meglio rettificato; la loro fiamma rassomiglia assai a quella dello spirito di vino, ma si estende d' avvantaggio; è più bianca, più luminosa, e si mostra accompagnata da un poco di fuliginosità, di cui lo spirito di vino non dà alcun segno; questo si mescola facilmente con l' acqua, gli Eteri non si mescolano, che in piccolissima proporzione; essi hanno di più un' azione distinta sopra tutti i corpi grassi, e di natura oleosa, siccome hanno quella di trarre l' oro a tutti i suoi dissolventi.

Sic-

Siccome l'etere vitriolico, allorquando è fatto bene, supera gli altri tre per il suo odore gustoso, ci contenteremo di questo solo metodo.

Cominciate da accendere il fornello a bagno di rena, e quando egli sarà riscaldato in forma da non vi poter tener la mano senza bruciarsi, preparate il posto dove avete disegnato di porre la storta, cioè a dire, disponete la rena da una parte, e dall' altra, il che formerà un gran vuoto nel mezzo del bagno; versate allora una libbra, e mezzo di spirito di vino perfettamente rettificato nella storta, in seguito versate prontamente, e tutto in un getto una lib. e mezzo d' acido vitriolico ben concentrato sullo spirito di vino; si farà subito una effervescenza terribile con fumo, bollimento, e ancora esplosione, inoltre una parte della mescolanza potrà sortire dalla storta sotto la forma d' una pioggia finissima, ma in piccola quantità. Essendosi quietata l' effervescenza, agitate leggiermente la storta, che sarà molto calda tra le vostre mani; dopodichè ponetela nel bagno di rena, precedentemente riscaldato, conforme abbiamo detto, all' incirca del medesimo grado della mescolanza, adattate alla storta una mezza boccia forata in una parte, e inoltrate il fuoco fino a far bollire leggiermente la materia. Escirà in principio uno spirito di vino molto aromatico, dopodichè comincerà a vedersi l' etere. Vi sarà facile l' osservare queste mutazioni mettendo il naso al piccol foro della boccia, che avrete pensiero di aprire, e di chiudere di tempo in tempo. Trarrete in principio circa quattordici once di liquore; subito che sentirete, che ciò che si stilla, comincia a essere impregnato d' un odore di zolfo molto sensibile, separate il primo prodotto, e se volete trarre l' olio dolce di vetriolo, continuate la vostra distillazione a un fuoco un poco più moderato fino a che non sentiate, che ciò che si stilla non è altro che un acido sulfureo mol-

molto vivo, e molto penetrante: Lasciate allora estinguere il fuoco.

In seguito bisognerà procedere alla rettificazione delle quattordici once di liquore del primo prodotto. A quest' effetto versatelo in una piccola cucurbita di vetro, aggiungetevi due once di olio di tartaro per deliquio, adattate un capitello alla cucurbita, e un recipiente al capitello, lotatene esattissimamente le congiunture, ponete il lambicco così disposto al bagno di cenere, e cominciate questa distillazione con un fuoco estremamente leggiero, e che non ecceda il fuoco di lume. Voi trarrete ott' once di un Etere ammirabile, d' un profumo squisito, e che non darà il minimo odore di zolfo. Se volete farne la prova, mettete dell' acqua comune in una piccola boccia molto lunga, e stretta, versatevi sopra dell' etere, non solamente egli galleggierà, ma ancora dopo aver ben mescolato i due liquori con delle forti scosse, l' etere si riunirà in piccoli globetti, e verrà a porsi alla superficie dell' acqua. Versate in seguito dell' etere in un cucchiaio d' argento, accostatelo a un lume acceso, l' Etere prenderà fuoco a più d' un pollice di distanza e brucierà d' una fiamma vivissima, bianchissima, e molto brillante fino a una perfetta siccità, non lasciando per residuo, che un poca di fuliginosità, e se mettete una presa di polvere da cannone nel cucchiaio, ella non deve prender fuoco.

Liquore anodino minerale d' Ofman.

Per fare il liquore anodino minerale d' Ofman, mescolate un oncia dello spirito di vino, che s' inalza il primo allorquando si fa l' etere, altrettanto del secondo liquore che sorte dopo, e dodici goccie dell' olio dolce di vetriolo, che esce dopo l' etere. Queste goccie anodine erano molto in voga altre volte, ma dopo che si è conosciuto che l' etere aveva le medesime proprietà medicali, è stato sostituito quasi sempre questo all' altro.

Dopo

Con la mia propria esperienza soltanto, ardisco assicurare, che l' Etere è uno specifico maraviglioso in una infinità di casi, egli è eccellente soprattutto in tutte le affezioni del genere nervoso, e per conseguenza è antispasmodico, calmante, carminativo; fa dei prodigi nelle indigestioni, e nelle coliche, particolarmente quelle di stomaco. Si può dare nello spasimo, nelle debolezze, nella apoplesia ec. La dose è da quindici goccie fino a sessanta sopra un piccol pezzetto di zucchero.

ARTICOLO VENTESIMO SECONDO.

DEI LIQUORI FATTI SENZA ACQUAVITE, E SENZA SPIRITO DI VINO, NE' VINO PROPRIAMENTE DETTO.

FIno al presente non abbiamo parlato, se non che dei liquori fatti coll' acquavite, o con lo spirito di vino, ma vi è un altro modo per far dei liquori con molta minore spesa, e infinitamente più graziosi di tutti i liquori noti, ed è di non impiegare se non che lo spirito ardente delle sostanze aromatiche, particolarmente di certi frutti, dei quali si vuole che i liquori abbino l' odore. E' molto tempo, che questo metodo si usa in Alemagna, e nella Franca Contea, per fare ciò che si chiama il Kirch-wasser, e l' acqua di ginepro, ma questi Popoli non hanno passato giammai i limiti di un metodo molto imperfetto, e per mezzo del quale non s'ottiene, se non dei liquori ardenti, forti, e quasi imbevibili. Alla Dalmazia dobbiamo bensì la perfezione di un metodo, da cui si può ottenere molto, perchè a Zara si fa quel celebre liquore cognito sotto il nome di maraschino, che supera tutti i liquori per la finezza, per l' odore eccellente, e fino per la sua salubrità. Confesso che non avrei giammai pensato a questo metodo, se non mi fosse

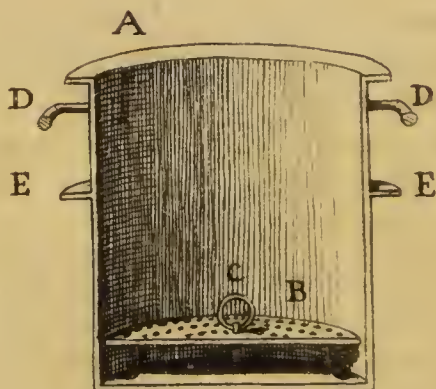
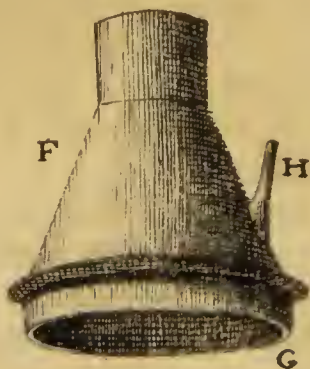
stato comunicato da un Dilettante che l' ha imparato nel corso dei viaggi, che ha avuto occasione di fare negli scali del Levante, cioè a dire su i luoghi medesimi, e che me l'ha confidato a condizione che io non avrei giammai divulgato il segreto di fare il maraschino. Gli manterrò la parola, e non parlerò della ricetta di questo liquore, che per altro credo molto inesatta, ma siccome la mia parola non riguarda che questo solo articolo, e che io crederei mancare al Pubblico, se trascurassi di comunicargli ciò che l' esperienza, e le mie osservazioni particolari mi hanno insegnato sopra di ciò, e che per questa ragione mi è divenuto proprio; i Dilettanti troveranno quì di che esercitare i loro talenti. Intanto non moltiplicherò le ricette, mentre alcune delle principali basteranno per prender l' idea di questa operazione, e per adattarla a tutte le sostanze aromatiche fermentabili. Cominciamo da stabilire alcune regole, per non esporre a rischio il successo del lavoro che si vorrà intraprendere.

Primo. La scelta dei frutti è della maggiore importanza; si sceglieranno dunque perfettamente maturi, e senza la minima putrefazione, preferendo quelli, che son ripieni di sugo molto aromatico.

Secondo. Sarà necessario servirsi nelle prime preparazioni di vasi ben puliti, che non abbino nè l'odore di legno, nè alcuno odore estraneo: Questi vasi saranno sempre di terra, o di legno, di una grandezza considerabile, a cagione della quantità del frutto, che richiede questa operazione. Se vi servite di vasi di legno dovranno avere la figura di piccoli tini, e se son nuovi, avrete il pensiero di risciacquarli con acqua calda, e di passarvi un poca d' acquavite, per levargli l' odore del legno.

Terzo si dovrà rileggere con la maggiore attenzione ciò che abbiamo detto riguardo alla fermentazione, allorchè abbiamo parlato dell' uva (vedi pag. 59.)

F
H
G

A
D
D
E
E
C
B

59.) perchè dalla fermentazione ben condotta dipende in gran parte il successo, che uno si propone. Aggiungerò solamente quì ciò che l' esperienza mi ha insegnato, e che sarà necessario non trascurare, allorquando si lavorerà sopra frutti sottoposti a entrare difficilmente in fermentazione. In tali casi bisognerà aggiungere un fermento al frutto ammaccato, e questo fermento sarà sempre o miele, o lievito di birra, in proporzione convenevole, ma sarà sempre meglio il miele che ogni altra cosa; non limito la dose perchè ella deve esser relativa alla qualità del frutto.

Quarto. Siccome le materie che si impiegano sono ordinariamente di una consistenza molto densa, e perciò siamo obbligati a distillare nei grandi lambicchi, e a fuoco nudo si corre rischio di guastare il tutto, se non si prende la precauzione di impedire che le materie pesanti non si precipitino al fondo della cucurbita dove esse son soggette a bruciare. Per prevenire quest' inconveniente sarà necessario servirsi di un lambicco particolare fabbricato alla maniera disegnata nella presente.

A. Parte inferiore della cucurbita che deve esser di metallo. Si rappresenta nella figura come tagliata perpendicolarmente per facilitare l' ispezione dell' interno. Questo pezzo deve essere assai amplo per contenere almeno quindici o venti fiaschi.

B. Graticola amovibile destinata a esser posta al fondo della cucurbita ad oggetto di prevenire la combustione delle materie. Questa Graticola sarà fatta di una piastra di metallo tutta traforata da buchi alquanto grandi. La piastra sarà all' incirca del diametro del fondo della cucurbita, e sarà sostenuta dal treppiede ddd di sei pollici di elevazione; ella avrà un anello in G. col mezzo del quale si potrà levare quando sarà necessario. D. anelli, o manichi per facilitare il trasporto della cucurbita; E. orlo solido per porre il lam-

lambicco sopra un buon fornello di lavoro. F. parte superiore della cucurbita, che s' adatta sulla parte inferiore A.. G. gola che serve d' incastratura nell' orifizio della parte inferiore della cucurbita. H canale di coobbazione. Finalmente la parte superiore di questo lambicco, cioè a dire la testa di moro, e il refrigerante saranno costruiti nella maniera dei lambicchi ordinari, e nelle proporzioni convenevoli, e si potrà ancora far uso del serpentino.

Allorquando si vorrà mettere in opera questo lambicco, si porrà in principio la cucurbita sopra il forno, dipoi vi si metterà la graticola, dopo di che vi si verseranno le materie in forma per altro, che lo spazio dal fondo alla graticola sia sempre ripieno di liquido, e se le materie che si impiegano non ne fornissero abbastanza, si dovrebbe aggiungere una quantità convenevole d' acqua comune; si cuoprirà in seguito la cucurbita con la sua parte superiore, di cui si loteranno esattamente le giunture, e si finirà col refrigerante.

Abbiamo detto, che bisognava stillare a fuoco nudo, perchè sarebbe difficile l' impiegare il bagno maria, attesa la grandezza della cucurbita; se non ostante alcuno volesse adattarcisi, la pratica ne sarebbe molto migliore, e non si farebbe ancora male ad aggiungere il serpentino al refrigerante. Un' altra attenzione ancora, che bisognerà avere per la perfezione dei liquori, dei quali parliamo, si è che bisognerà sempre rettificarli, perchè essendo caricati di flemma, dopo la prima distillazione essi conserverebbero un gusto dispiacevole, se non si prendesse questa precauzione. La rettificazione si farà col versare il primo prodotto in un piccolo lambicco, e con lo stillare a bagno maria fino a che non si sia ritirata la parte la più spiritosa, e la più aromatica.

Siccome il metodo che noi insegnamo quì o non è stato

è stato ancora praticato, o almeno pochissimo, non è da maravigliarsi, se i liquori fatti in questa maniera non hanno ancora un nome particolare, così per distinguerli dai liquori fatti o coll' acquavite, o collo spirito di vino, noi daremo il nome generico di maraschino, e diremo perciò maraschino di pesche, maraschino di ribes, o d' uva spina, maraschino di lamponi ai liquori fatti con questi differenti frutti, benchè a parlar propriamente, questo nome non conviene se non che al liquore fatto colla marasca, specie di ciliegia salvatica, che raramente si trova altrove, che in Dalmazia; dico raramente, perchè mi è successo di incontrarne qualche volta nei giardini particolari, e fino nei boschi. Questa è una specie di bisciola della grossezza, e della forma di una piccola ciliegia di color bruno, di un sapore acre, ed amaro, ma che ha maggiore odore di qualunque altra ciliegia. E' assai verisimile, che il nome di marasca, derivi dalla parola latina *amaracerasus*, che è stato sincopato.

Quel che noi siamo per dire quì del ribes, e dell' uva spina, si può applicare a tutti i frutti, che somministrano un sugo abbondante, come la ciliegia, la bisciola ec.

Prendete cento libbre di uva spina perfettamente matura, spicciolatela, e ammaccatela in un amplo vaso, preparato come abbiam detto di sopra, prendete dodici libbre di foglie di ciliegio, pestate queste foglie in un mortaio di marmo, aggiungetele all' uva spina ammaccata, e lasciate tutto in quiete fino che non s' annunzi la fermentazione; allora voi pigierete, e ripigierete il vostro frutto una volta ogni ventiquattro ore; lascerete agire la fermentazione fino a che il frutto non esali un' odore vinoso, che inclini un poco sull' agro, ma ben poco, perchè se l' agro dominasse troppo, sarebbe una prova che la fermentazione acetosa fosse cominciata, nel qual caso tutto sarebbe perduto.

Es-

Essendo la fermentazione al punto che abbiamo indicato, sarà tempo di passare alla distillazione.

Guarnite la gran cucurbita della sua graticola, versatevi il frutto o tutto, o parte, relativamente alla capacità della cucurbita, che bisogna lasciar vuota a sei pollici dall' estremità; adattate la parte superiore, è il refrigerante, siccome il serpentino se l'avete, e distillate a fuoco moderato; voi ritirerete più o meno spirito ardente, e aromatico, secondo la quantità del frutto, che avrete impiegato, e il grado di fermentazione che gli avrete dato; comunemente l'uva spina non ne fornisce molto. Quando voi ne avrete tratto un fiasco e mezzo o due fiaschi, voi vedrete se quel che esce del lambicco è ancora bastantemente spiritoso, nel qual caso continuerete la distillazione, se poi non vi trovate altro che flemma, lascerete stare, e getterete come inutile ciò che resterà nella cucurbita. Se vi resta della materia, comincierete una nuova distillazione fino a che non sia stillato tutto il frutto che avete messo in fermentazione. Allora riunite tutto lo spirito ardente, derivato da queste differenti distillazioni, versatelo in un lambicco di mediocre grandezza, e rettificatelo a bagno maria. Fatto ciò voi potete procedere alla siroppazione nella maniera seguente.

Prendete due libbre di zucchero ogni fiasco di spirito, fatelo struggere in un fiasco d' acqua comune, mescolate tutto insieme, e filtrate. Notate che bisognerà o diminuire, o aumentare la dose del siroppo relativamente al grado di forza del vostro spirito ardente.

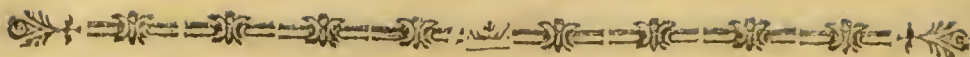
Tutte le specie di pesche son buone per il liquore che ci proponghiamo di fare, ho per altro osservato che le pesche di vigna, che sono le più comuni e le meno care, forniscano maggior quantità di spirito dell' altre. Prenderete dunque cento libbre di pesche qualunque, le ammaccherete senza levarli nè le pelurie, nè i noccioli, e metterete il tutto in un vaso di una capaci-

tà

tà molto ampla, lasciandole in fermentazione senz' aggiunta d' alcun' altra cosa. Potrà forse darsi, che la fermentazione tardi un poco ad annunziarsi; qualche volta passano più di dieci giorni avanti che si osservi la minima cosa. Al fine di questo tempo voi vedrete comparire dei fori nella crosta che si sarà formata alla superficie del frutto ammaccato, allora lo pigierete bene, prendendovi pensiero che ciò segua ogni ventiquattr' ore. Quando esalerà un odore vinoso molto forte, e molto aromatico, lo verserete nella gran cucurbita guarnita della sua graticola; distillerete, retticficherete, siropperete, e filrrerete, come l' abbiamo insegnato nell' articolo precedente. L'albicocca, la susina, e tutte le specie di frutti di questi due generi potranno lavorarsi nel medesimo modo.

Ho detto altrettanto dei lamponi, della fravola ec. con questa differenza peraltro, che il maraschino fatto coi lamponi ha questo di particolare, che egli richiede di esser serbato per alcuni anni prima d' esser buono. Fatto di fresco, egli ha sempre un certo gusto dispiacevole, che egli contrae nel passare per i vasi di metallo, nei quali uno è obbligato a stillarlo, e che egli perde nell' invecchiare.

Vi son pochi frutti con i quali non si possa fare come una sorte di maraschino, e con pochissima spesa. Non si potrebbe mai credere qual partito un' Artista intelligente può trarre dal metodo nuovo che gli abbiamo insegnato con pochissime parole. Tutta l' arte consiste nel fare una buona scelta dei sughi, e delle foglie aromatiche, di adoprarle con discernimento, d' eccitarne gli spiriti ardenti per mezzo d' una fermentazione lodevole, di estrarli con una saggia distillazione, e di bene rettificargli. La siroppazione, e ciò che segue non deve punto imbarazzare, perchè queste ultime manipolazioni rientrano nell' ordine dei principj generali, comuni e tutti i liquori.

CHI-

CHIMICA
DEL GUSTO, E DELL' ODORATO

PARTE TERZA

Dei Ratafia per semplice infusione.

IL metodo di comporre i liquori comuni per infusione, e senza distillazione, è senza contradizione il più antico, e quantunque estremamente semplice, ha nonostante dei vantaggi molto reali; la spesa è raramente considerabile, e l' attenzione che esige non è di conseguenza. Si potrebbe con ragione nominare il metodo dei poveri, e dei pigri, ma sia come si voglia di questa qualità, egli non è da disprezzarsi, poichè per poco che vi si attenda, si perverrà a fare dei liquori non solamente sopportabili, ma ancora deliziosi. E' ben vero che non dobbiamo lusingarsi d' arrivare con questo metodo fino alla delicatezza dei liquori fini, ma di questo molti si inquietano poco, purchè gli si risparmi la fatica, e la spesa, essi sono più che contenti. Noi vorrebbamo poterli servire a lor piacere fino al segno di liberargli da leggere alcun avviso preliminare; ma siccome quest' eccesso di compiacenza potrebbe esporli a lavorare a caso, e a pura perdita, noi gli invitiamo a gettare un colpo d' occhio sopra le seguenti osservazioni,

Primo. Non fate le vostre infusioni, se non che in vasi di vetro, o almeno in brocche di terra, I vasi di maiolica sarebbero i migliori, ma raramente se ne trovano degli adattati; soprattutto badate di non vi servire d' alcun vaso di metallo, come per esempio di rame, di stagno, e nemmeno di latta. Se-

Secondo Impiegate l'acquavite la più vecchia, d'un buon colore, e che sia naturale, fate attenzione al gusto che ella può avere, e che ella non sappia nè di bruciato. nè di legno; questa attenzione è di una gran conseguenza.

Terzo, Non è meno importante il fare una buona scelta tanto delle droghe, che dei frutti, o fiori che devono entrare nelle vostre composizioni; che le spezie siano molto aromatiche, e molto cariche d' olio essenziale, che i semi siano recenti e asciutti a proposito, che i frutti sian ben maturi, senza esserlo troppo che i fiori siano molto odorosi, sempre colti a tempo sereno, e poco dopo il levar del sole, e finalmente osservate bene, che niente sappia di muffa, perchè quando una volta questo odore disaggradevole sussiste, non è possibile l'apportarvi alcun rimedio.

Quarto. Il tempo dell' infusione sarà sempre di sei settimane, o di due mesi. La scelta del luogo non è indifferente. Per quanto sarà possibile bisognerà che ponghiate i vostri vasi al sole gagliardo nell' estate, e in un luogo temperato nell' inverno, prendendovi molto pensiero di serrargli esattamente, per ovviare alla svaporazione.

Quinto, Sarà bene impiegare lo spirito di vino ben rettificato, invece dell' acquavite; così i vostri liquori saranno molto più fini, e posson esservi ancora dei casi nei quali sia forza l' impiegarlo per necessità, ed è allorquando si voglion fare dei ratafia con dei frutti, che contenghino molta acqua, che se non si avesse cura di esaltarli un poco col mezzo dello spirito di vino sarebbero costantemente troppo deboli, e quasi di niun sapore.

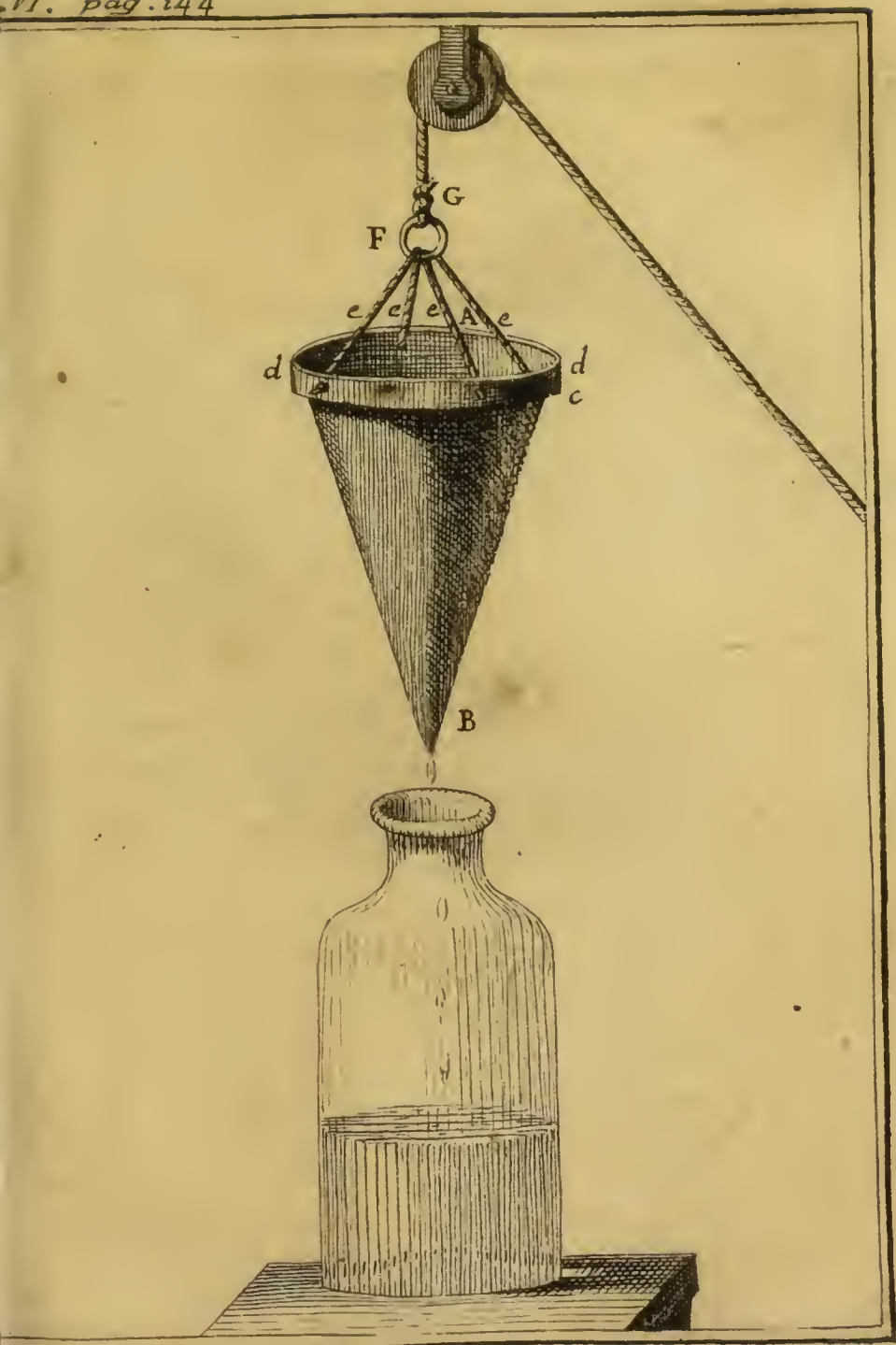
Sesto. Una delle maggiori soggezioni, alle quali è esposto questo metodo delle semplici infusioni, e il passaggio per la calza, o sia la chiarificazione. Se voi scegliete per filtro un tessuto troppo serrato, o il liquore

quore non passerà, o passerà sì lentamente, che tutti gli spiriti avranno il tempo di svaporarsi, e se il tessuto è troppo rado tutto passerà senza esser chiarito perfettamente, e per conseguenza sarà una fatica gettata. Per far bene, bisognerebbe avere molti feltri tutti d'un tessuto differente gli uni dagli altri, ad oggetto di impiegarli secondo la consistenza più, o meno densa dei liquori. Prenderete dunque differenti sorte di tele più, o meno serrate, come frustagno, feltro ec. Farete tagliare gli uni, e gli altri come un sacco di forma triangolare, e lo farete cucire con tutta l'esattezza possibile. Questa specie di sacco è chiamato volgarmente *calza*, la sua parte larga A opposta alla punta B formerà l'apertura; voi ripiegherete gli orli, e vi cucirete un piccol cerchio di legno, o d'osso di balena, il che formerà il cercine C; ai quattro punti dddd diametralmente opposti attaccherete quattro cordoni eeee di eguale grandezza, che unirete assieme al punto F, nel quale inserirete un anello P; a questo anello sarà unita una corda che attaccherete al palco, e che farete muovere per mezzo d'una carrucola, o sivvero passerete un bastone attraverso all'anello, e lo poserete sopra due seggiole d'eguale altezza, o sospenderete la vostra calza a un arpione, o finalmente come voi giudicherete a proposito per vostro maggior comodo. L'importante si è, che passiate il liquore senza correr pericolo di versarne.

La figura quì unita vi farà distinguere tutto questo apparecchio molto meglio della mia spiegazione. Se al primo passaggio il liquore non è esattamente chiaro, lo verserete di nuovo nella calza, e tornerete da capo fino a che non sarete arrivati al grado di limpidità da voi desiderata.

Settimo. E' bene d'avvertirvi ancora, che in capo a un certo tempo la calza si impiastra, ed allora, il liquore non passa punto. Il solo mezzo ch'io conosca

per

G
F
e
e
e
A
e
d
d
c
B

per rimediare a questo inconveniente, è di mutare la calza, o di lavare prontamente quella di cui ci siamo serviti, e nel lavarla fate attenzione di non la torcere contentandosi di spremerla per il lungo più che sarà possibile.

Ottavo. Ancorchè questa terza parte sia specialmente destinata per l' uso delle persone, che noi supponghiamo non amar molto il dettaglio, non credo per questo di dover trascurare l' occasione di rendermi utile a quelle, che sono più laboriose, e più esatte. Con questa veduta continueremo il piano che ci siamo ptoposti in principio, cioè a dire ragioneremo sulla natura delle sostanze, che impiegheremo, e sopra le loro proprietà medicinali, sempre dietro la dottrina dei Maestri dell' Arte, l' abilità dei quali è pubblicamente conosciuta. A questo aggiungeremo le nostre osservazioni particolari.

Nono. Poichè il garofano, e il macis come la cannella entra in quasi tutte le infusioni semplici, avendo amplamense parlato di quest' ultima droga, giudichiamo necessario di parlare egualmente dell' altre due, prima di entrare in alcun dettaglio particolare.

Il chiodo di garofano è così nominato, perchè ha tutta la figura d' un piccol chiodo. Egli è il principio d' un frutto, che ci viene dall' Isole Molucche. L' albero che lo produce non esige alcuna cultura; è grande quanto un lauro ordinario, la sua foglia rassomiglia molto alla foglia del salcio, ma ha l' odore e il sapore del garofano; i rami sono assai numerosi senza alcun ordine, nè simetria; si vede costantemente sopra l' estremità di ogni ramo un fiore, e questi fiori si trovano ancora in gran numero in tutte le inserzioni delle foglie; questi fiori a principio son bianchi, ma cangiano in seguito, e diventano verdi. Allorquando son pervenuti a questo segno, cominciano a spandere un odore gustosissimo, e approssimandosi gradatamente al punto di maturità, divengono rossi,

 al-

allora si colgono, e si fanno seccare al sole dove prendono quel colore bruno cupo, col quale gli vediamo. Si dice che nel tempo che si seccano bisogna annaffiarli coll' acqua di mare. I fiori che non si stima a proposito di cogliere non tardano ad allegare, e a divenire un frutto della grossezza, e della figura di una oliva; Si confettano nel Paese, e si chiamano in Europa antophilli, in Francia madrigarofani, o chiodi matrici. Quando questi giovani frutti sono in maturità perfetta si distaccano dall' albero, ed essendo caduti nella terra il loro germe si sviluppa con un estrema facilità, e si vedono allora comparire degli arboscelli in principio molto deboli, ma che in meno di otto anni arrivano al termine del loro accrescimento perfetto, e si asserisce che durano cento anni, e più.

Si osserva che sotto quest' albero non cresce alcuna sorte di piante, e ciò ha qualche cosa di comune, con i nostri noci; forse questa proprietà gli deriva da una traspirazione forte, e odorosa, che soffoga ogni specie di pianta. Si sa che tutte le parti del noce hanno molto odore, e noi abbiamo osservato qualche cosa di simile nel garofano.

Tutti i chiodi di garofano non son buoni egualmente, i migliori sono neri, pesanti, d' un odore penetrante, d' un sapore piccante, ripieni d' olio, il che si conosce facilmente, pungendoli con l' unghia nel gambo.

Virtù del garofano.

Le proprietà del garofano sono assai note; indipendentemente dal grand' uso che se ne fa negli alimenti, s' impiega anche con gran successo nella Farmacia. Egli è d' un soccorso efficacissimo nella Apoplesia, nella Paralisia, nelle Vertigini, nella Letargia, nei movimenti convulsivi, nelle sincopi, nelle mancanze, nel vomito; nelle debolezze di stomaco, nelle indigestioni. Da queste virtù si può concludere, che il garofano deve fare

ma-

maraviglie sì nelle semplici infusioni, che nei liquori i più composti, e si può dire all' incirca altrettanto del macis.

Macis. Esso è pure una produzione dell' Indie Orientali, e noi ne raccomandiamo molto l'uso. Il macis è la seconda scorza della noce moscada, e la noce moscada istessa è un frutto prodotto da un albero della grandezza dei nostri peri. Egli è originario dell' Isole Molucche come il garofano, ma i più belli si trovano nell' Isole di Vanda.

Questo frutto è composto di due invogli, e d'un nocciolo, o mandorla; il primo invoglio è denso, e carnoso come quello di una noce comune, il secondo è leggiero, e tenero, egli cuopre immediatamente la moscada, e se ne separa nei tempi della maturità, cioè a dire dopo che la prima scorza si è aperta, ed è caduta. Questa seconda scorza è ciò che si chiama macis, o impropriamente fior di moscada. Esso è di un giallo rossigno, o color d'arancia d' un odore gustosissimo, e somministra un olio molto eccellente per i dolori, ed i tumori delle congiunture. La mandorla che occupa il centro del frutto, è nominata moscada; ella serve di spezie nelle cucine, ed ognuno la conosce.

Virtù del macis.

Il macis è cefalico, cordiale, isterico, stomatico carminativo; fortifica il cuore, e il cervello; ristabilisce il corso del sangue, e degli spiriti, dissipa il vento, arresta i corsi di ventre, diviene anodino, e calmante allorquando è un poco tostato, e spogliato del suo olio.

Queste sono le osservazioni preliminari che abbiamo creduto dover rapportare prima d' insegnare quello che bisogna fare per procurarsi i liquori semplici dei quali passiamo a dar le ricette particolari.

ARTICOLO I.

DEI VINI PER IMITAZIONE.

L'uva non è la sola sostanza vegetabile con cui per mezzo della fermentazione si possa fare il vino; tutti i frutti combinati dei medesimi principj che l'uva potranno produrre un effetto consimile, e la differenza sarà sempre in proporzione di questa combinazione. Così tutti i frutti che saranno combinati di principio infiammabile, d'olio essenziale leggiero, di spirito rettore, di acqua o flemma, di sali essenziali saponacei e dolci, d'acido di sali fissi, d'aria, e di terra, saranno adattatissimi a fare del vino; ma siccome noi abbiamo osservato, che questi principj sono in una proporzione molto varia nelle uve, e che per questa ragione le differenti uve producano una differenza grandissima nei vini, così ancora i vini che si faranno con le diverse sostanze vegetabili varieranno secondo la proporzione dei principj di queste medesime sostanze. Potrà fino succedere, ed il caso sarà frequente, che dovremo supplire a questi difetti con aggiungere dei medesimi principj, tratti da altre sostanze. La maggior parte dei frutti sono notabili per una grande abbondanza di flemma ed una piccolissima quantità di principio infiammabile, e di sali saponacei dolci (a), ma in quella vece sono ripieni di molto olio essenziale bene impregnato di spirito rettore. E' altresì verissimo, che in certe annate questi principj vi si trovano in maggiore abbondanza, che nelle altre; per esempio allorquando il caldo è grandissimo, i frutti son moltopiù ripieni di principio infiammabile, e di sali dolci, di quel che siano se l'Estate è stata fredda, e piovosa, cir-

(a) Questa è la sostanza muccosa di cui abbiam parlato nella seconda parte.

circostanze importantissime, alle quali conviene aver riguardo tanto per la manipolazione, che per la scelta dei frutti.

Adunque allorquando impiegherete dei frutti molto ripieni di flemma, e d'acido, e pochissimo abbondanti di principio infiammabile, e di sali saponacei, bisognerà supplire a questo difetto con un aggiunta di spirito di vino, e di zucchero, ad oggetto di ricondurre i vini che ne risulteranno, al tuono dei vini ordinari.

Dopo queste osservazioni daremo alcuni esempi del metodo che bisogna tenere per fare degli eccellenti vini, a imitazione di quello d'uva, avvertendo tuttavolta, che non si dovrà talmente stare attaccati alle dosi che siamo per prescrivere, che non si possa, anzi che non si deva ancora non attenderle, e farvi le convenevoli mutazioni, allorchè il caso lo richiederà.

Vino di Pesche.

Prendete cento libbre di pesche, e scegliete quelle che sono d' una specie molto vinosa. Le pesche di vigna, ancorchè le più comuni, sono buonissime purchè siano d'una maturità perfetta. Non ne eccettuate alcuna, come quelle, che potessero indicare putrefazione, o fossero troppo verdi. Cominciate da levargli la pelosità con un panno lino alquanto rozzo, ma pulito, o piuttosto con una setola, e levategli i noccioli; impastatele bene fino a che siano come in forma di conserva; mettetele in fermentazione in vasi grandi di terra, o se non ne avete, in una tinozza ben risciacquata con acqua calda che poi cuoprirete con un pannolino; ponetele in un luogo temperato fino a che non abbiano bene fermentato, il che succederà nello spazio di quindici giorni, o tre settimane, più, o meno. secondo il grado della stagione; allorchè voi non vedrete più alcun segno di fermentazione sensibile, e che riconoscerete da un odore forte, e vinoso, e molto più dalla limpidità del liquore che si troverà sotto a una cro-

crosta già formata alla superficie, voi passerete il tutto per un pannolino alquanto rado; dopo di ciò aggiungerete due libbre di spirito di vino ben rettificato, e quattro libbre di zucchero in polvere, più, o meno tanto dell'uno, che dell'altro, e relativamente alla forza, ed al sapore che ritroverete nel vostro vino, giacchè quì appunto non si può prescriverne la dose esatta. Essendo così fatta la vostra mescolanza, versatela in un piccolo barile, oppure in grandi mezzine di terra; chiudete bene il tutto, e portatelo in cantina dove lo lascerete per un anno; dopo di che voi metterete il vostro vino in bottiglie. Se avrete preso il giusto punto di proporzione, avrete un vino gustosissimo, sì per il sapore, che per l'odore.

Vino d'albicocche.

Seguitando il medesimo metodo, potrete fare un buon vino d'albicocche, e siccome questo frutto ha molto meno acido, e piu zucchero, che la pesca, bisognerà aver riguardo a questa qualità, allorquando si farà l'aggiunta dello spirito di vino, e dello zucchero.

Vino di ciliege.

Scegliete una buona quantità di ciliege perfettamente mature, levategli i gambi, ammaccatele, e spremetene il sugo fino all'occorrenza di cento libbre; mettetele in fermentazione in un luogo temperato; se la stagione è calda, questa seguirà in otto giorni, e forse anco in poco meno. Riconoscerete ciò dalla limpidità del sugo, che deve essere perfettamente chiaro, allorquando la fermentazione è giunta al suo segno; aggiungete allora tre libbre di spirito di vino rettificato, e sei libbre di zucchero; mettete la mescolanza in un barile, ponetelo in cantina, e scordatevene per un anno, dopo il quale mettetelo in bottiglie. Il vino di bisciole si fa nella medesima maniera.

Vino di lamponi.

La preparazione del vino di lamponi è alquanto dif-

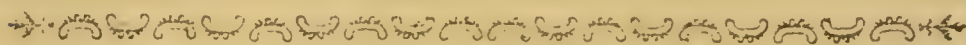
differente dalle precedenti. Per farlo bene empite un grandissimo vaso di terra di bei lamponi perfettamente maturi, versate sopra di essi della buona acquavite vecchia fino a che il vaso ne potrà contenere; esponetela ben chiusa al sole per due mesi, dopo di che versate per inclinazione in un' altro vaso, ciò che nella mescolanza vi sarà di più chiaro; ammaccate bene dipoi i vostri lamponi, pressandoli in un pannolino d' un tessuto piuttosto rado; passate il sugo, che ne deriverà per calza, ed unitelo a quello, che avrete precedentemente tratto per inclinazione; dopo di che voi metterete una libbra di zucchero per fiasco, e se il vostro vino vi paresse un poco troppo debole, lo rinforzerete con l' aggiunta d' alcuni bicchieri di buono spirito di vino bene rettificato. Avendolo posto al tuono convenevole, lo metterete in vasi ben chiusi, e lo lascerete così per due mesi, dopo di che se egli è chiaro, lo metterete in bottiglie.

Vino d' uva spina.

Prendete due parti di ribes, o uva spina sgranata, e ben matura, e una parte di lamponi, in quantità sufficiente per spremerne cento libbre di sugo, e fate il tutto fermentare, secondo le regole prescritte di sopra; quando la fermentazione sarà terminata, il che riconoscerete ai segni indicativi precedentemente, aggiungerete tre libbre di spirito di vino rettificato, e sei libbre di zucchero, più, o meno, secondo che vedrete richiedersi dalla qualità del vino; dipoi versate il tutto in un barile, e ponetelo in cantina, dove lo lascerete per un anno; dopo il quale lo porrete in bottiglie.

Chiunque avrà ben inteso la teorìa dei metodi, che abbiamo dati, sarà in grado di fare dei vini d' ogni specie con differenti sorte di frutti, e fino coll' arancie, e co i cedri, e perchè questi ultimi sono i meno atti, atteso un eccesso d' acido, e di odore,

 han-

hanno perciò un difetto di principio infiammabile; bisognerà supplire a questo difetto con un addizione più considerabile di spirito di vino, e di zucchero, e mettere soltanto quella quantità di scorza, che sarà necessaria per dare al vino, un odore sufficiente, ed aggradevole.

ARTICOLO SECONDO

RATAFIA DI FRUTTI ROSSI.

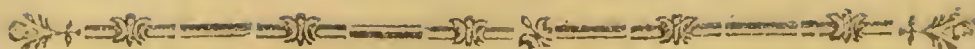
SI può ben dire rispetto al ratafia di cui siamo per parlare, che egli è la risorsa generale, e il supplimento ai liquori più dispendiosi. Ognuno ne fa; tutti si piccano di farlo perfettamente, eppure ardirei quasi assicurare, che non vi sono due ricette, che si rassomiglino. Se volete riuscire a far bene questo ratafia, osservate che tutti i frutti, che devono entrare nella sua composizione siano ben maturi. Prendete sei libbre di ciliege belle, e grosse, che pendino sul bruno rosso a forza di maturità; inoltre tre libbre di lamponi, altrettante fravole, ed altrettanto ribes, o uva spina; due libbre di duracine, e una libbra di bisciole nere; scegliete bene questi frutti, ammaccategli, e lasciategli in fermentazione per ventiquattr' ore solamente. Dopo questo termine premetene il sugo con un pannolino grosso, il tessuto del quale non sia molto serrato; versate su questo sugo altrettanta quantità d' acquavite, e sopra ciascun fiasco di questa mescolanza una libbra di zucchero in polvere; dopo aver ben mescolato il tutto, se avete per prodotto tre fiaschi di liquore, vi aggiungerete un' oncia di mandorle amare pestate, quattro garofani, due dramme di cannella, mezza dramma di macis, e altrettanto pepe bian-

bianco; se avete poi una maggior quantità di liquore, aumenterete la dose di quest' ultimi ingredienti con una saggia proporzione. Osservate ancora, che se il vostro ratafia vi paresse troppo debole, potrete darle maggior forza con aggiungere alcuni bicchieri di spirito di vino ben rettificato. Ecco la regola generale da cui non si dovrà giammai dipartirsi.

Essendo così terminata la vostra mescolanza al grado che voi desiderate, tanto per il sapore, che per l' odore, chiudete bene i vasi con un buon turacciolo di sughero, cuoprendolo con cartapecora ammollata, e poneteli così chiusi al sole per sei settimane, o due mesi, avendo cura di agitarli ogni giorno. Se non ne avete gran premura, vi consiglio di non aprire i vostri vasi avanti il mese di Novembre. Allora assaggiate queste ratafia, e se vi manca qualche cosa potete rimediarvi. Se egli è perfettamente chiaro, ed al suo punto di perfezione, verserete la parte limpida in un nuovo vaso, e passerete la parte torbida per calza, che unirete poi all' altra; dopodichè metterete il tutto in bottiglie.

Gli alberi, che producono i frutti, dei quali abbiamo parlato, sono tanto conosciuti, che sarebbe ridicolo il farne la descrizione; benchè questi frutti siano tutti originariamente assai rinfrescanti, non si può concludere da questo, che il ratafia, che ne deriva, possieda la medesima qualità. Essi allora hanno veramente cangiato natura, sì per la fermentazione, che hanno sofferto, quanto per la loro mescolanza con l' acquavite, lo zucchero, e le spezie.

Io non conosco nel ratafia di frutti rossi alcuna proprietà medicale ben decisa, se non quella che egli può essere mediocremente aperitivo. Del resto, se egli non opera grandi effetti per la conservazione della salute, almeno non la sconcerta, purchè per altro non se ne faccia un eccesso, essendo certissimo, che preso moderatamente, giammai fa male.

AR-

ARTICOLO TERZO

RATAFIA DI VIOLE.

ANcorchè in generale tutte le viole possino supporsi differenti l' une, dall' altre, non ostante non sono tutte egualmente proprie a fare il ratafia, che porta questo nome, ed io non ne conosco che una sorte, che possa servire a quest' uso. Questa è una piccola viola molto semplice, composta di quattro foglie in tutto, d' un rosso cupo quasi nero, e ben vellutata. La sua radica produce ordinariamente una gran quantità di fusti, che danno uno, o più fiori.

Si vantano assai le proprietà di questa specie di viole; se ne fa un siroppo, e una conserva, che si stempra nell' acqua stillata d' acetosella, di cui è ordinato l' uso in certe febbri denominate di tunica. Si dice ancora, che il decotto di questo fiore è un cordiale ammirabile, che solleva mirabilmente i malati attaccati da febbri maligne con calmarne la sete, e fortificare il cuore.

Fate cogliere dopo la levata del sole, ed a tempo sereno tante viole quante vi bisognano per riempire il vaso che destinate all' infusione; sceglierete bene tutti questi fiori a foglia a foglia, e ne leverete fino il bianco, non conservando che il rosso; essendo ben ripieno il vaso di fiori vi aggiungerete alcuni garofani, un poco di cannella, e un poco di macis, il tutto però moderatamente, per non indebolire troppo l' odore delle viole, che deve sempre dominare. Verserete dipoi sopra i fiori tanta acquavite, quanta il vaso ne potrà contenere; serrate l' orifizio esattamente, e ponete l' infusione al sole per sei settimane. Passato questo tempo i fiori saranno restati spogliati della loro tin-

tintura, e del loro odore, e l' acquavite, che ne sarà impregnata la verserete per inclinazione, o la passerete per staccio, ad effetto di separare i fiori, che saranno divenuti bianchi, e per conseguenza inutili. Fate dipoi fondere al fuoco in assai piccola quantità d' acqua tante libbre di zucchero, quanti fiaschi di acquavite avrete impiegato, e se ne avete impiegata tre fiaschi la temprerete con un fiasco d' acqua in circa, e secondo la forza, che vi piacerà di dare al vostro ratafia. Essendo fatto il siroppo, secondo le regole, l' unirete all' acquavite, e dopo aver rimesso il tutto in un vaso, serratelo bene, e portetelo ancora al sole per tre settimane; dopodichè, se il ratafia, è torbido lo passerete per calza, se è chiaro potete farne di meno.

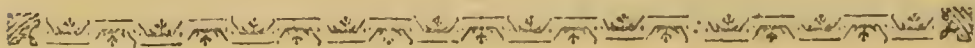
ARTICOLO QUARTO

RATAFIA DI CASSIS.

Abbiamo molto parlato del cassis nella seconda Parte, con tutto ciò non si è detto tutto, perchè non basta sapere impiegare il fiore, ma bisogna saper fare uso ancora del frutto. Secondo alcuni è il migliore, ed il più sano dei ratafia; egli la vince al parere dei medesimi sopra i liquori i più famosi, ed in una parola questo è il liquore per eccellenza. Non disputiamo dei gusti, essi sono personali, e contentiamoci di prescrivere la maniera di fare questo ratafia tanto celebrato.

Prendete sei libbre di cassis ben maturo, e sceglietelo a grano a grano; ammaccatelo dentro una gran terrina, dopo di che lo getterete così ammaccato in un vaso; aggiungetevi cinque fiaschi di acqua-

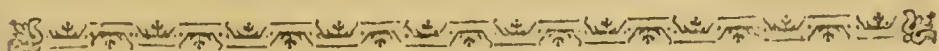
vite

vite, e per ciascun fiasco una libbra di zucchero grattato, e se lo stimate a proposito potrete aggiungere alcuni garofani, e un poco di cannella. L' odore del cassis non si unisce così facilmente. Esporrete la vostra infusione al Sole per due mesi, dopo i quali lo passerete per calza, ed avrete un liquore grazioso quanto al colore, ben velutato, molto delicato, e d' un gusto deliziosa per quelli che lo amano, ma non è perfetto, se non che dopo tre o quattro anni, ed ancora più. Egli contrae allora una qualità che lo rende molto più gustoso, e delicato. Si dice che le sue virtù siano infinite; quanto a me non le garantisco, e rimetto i curiosi all' esperienza; essi possono tentarla senza rischio; il cassis per se stesso non è pericoloso.

ARTICOLO QUINTO.

RATAFIA DI NOCI VERDI.

SEmbra che in questo frutto quando s' impiega, non vi sia niente che possa promettere un felice successo, mentre il suo sapore è d' un' asprezza insopportatabile. Posto in infusione dà un color nero come l' inchiostro, e il suo odore e molto tenue. Ma siccome non bisogna cercar sempre il gustoso, e l' utile merita pure la nostra attenzione, e poichè si attribuiscono alla noce preparata, come siamo per dire, delle proprietà ammirabili, crediamo che questo ratafia possa occupare il posto dopo il cassis.

Sceglierete dunque sessanta, o ancora maggior numero di noci, allorquando saranno pervenute a tutta la loro grossezza, cioè a dire, che bisogna, che la mandorla o frutto interiore non sia bavoso; ammaccatele in un mor-

mortaio di marmo con la loro scorza, o mallo, mettetele in un vaso, aggiungete per questa quantità di noci cinque fiaschi d' acquavite, chiudete il vaso, e lasciatelo in infusione per un mese. Dopo questo tempo passate questo liquore per uno staccio di seta senza pigiare la fondata, che diviene allora inutile, rimettete il liquore nel vaso, aggiungetevi una libbra, e mezzo di zucchero per ciascun fiasco di liquore, quindici garofani, un' oncia, e mezzo di cannella, e due dramme di macis. Lasciate il tutto in infusione per un mese, dipoi assaggiate il vostro liquore, se non lo trovate al punto convenevole, aggiungetevi quel che giudicherete proprio per raccomodarlo, e quando lo troverete al suo segno, passatelo per calza. Questo ratafia sarà di un colore poco piacevole, ma il suo sapore sarà sopportabile, e le sue proprietà maravigliose. E' un vermifugo eccellente; inoltre egli è sudorifero, dissipa i flati, promuove le orine, e rimedia alle indigestioni. Conosco per esperienza una parte di questi buoni effetti. Vi è chi aggiunge, che se ne può far uso efficacemente in ogni sorte d' indisposizione, e che è uno specifico sicurissimo; questo per altro io non lo garantisco,

ARTICOLO SESTO.

RATAFIA DI MELE COTOGNE.

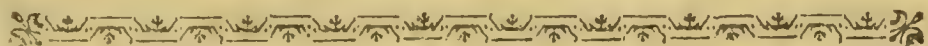
LA mela cotogna è molto aromatica; si può dunque servirsene per fare un buonissimo ratafia. Si conoscono due specie di mele cotogne, il maschio, e la femmina, quest' ultima specie più grossa, e di un colore più bello è sempre preferibile.

Avendo scelto delle mele cotogne ben mature, e sane,

sane, il che conocerete dal suo colore, che deve essere di un giallo bellissimo, e un poco più colorito del cedro, le pulirete dalla loro pelosità con un panno lino; servitevi dopo di una grattugia da zucchero per raspar la polpa, e la scorza fino al torso, ed ai semi che getterete via come inutili. Quando avrete preparato in tal forma una quantità di questi frutti bastante per trarne quel sugo, che noi diremo quì sotto, gli porterete in luogo temperato per fargli fermentare per ventiquattr' ore al più, di che vi accorgerete, mentre il suo odore sarà mediocremente vinoso; allora sarà tempo di spremerli in un panno lino, ed in questa spremitura converrà che usiate gran forza per trarne tutto il sugo. In tre fiaschi di questo sugo farete struggere tre libbre di zucchero in polvere, e vi aggiungerete due fiaschi d' acquavite, un mezzo fiasco di spirito di vino, dodici garofani, un oncia di cannella e una dramma di macis. Se dopo questa mescolanza il ratafia vi paresse troppo forte, lo temprerete con l' aggiunta di nuovo sugo di mele cotogne, e se vi paressi troppo debole, rimedierete a questo difetto con una nuova dose di spirito di vino; in tal caso sarà necessario unirvi ancora una dose di zucchero proporzionata a quel che avrete aggiunto di nuovo. Essendo così ridotto al tuono convenevole questo liquore serrate bene il vaso, e ponetelo in un luogo caldo se è possibile, o almeno in un luogo temperato. Sarebbe inutile il pensare di esporlo al sole, mentre nella stagione, in cui si può fare questa ratafia non ha quasi più forza, non essendo le mele cotogne mature prima del mese d' Ottobre. Per far bene, bisognerebbe scordarsi di questo ratafia per tutto l' Inverno, ad oggetto di esporlo nella seguente estate al Sole, col mezzo del quale assicuro, che riuscirebbe molto più delizioso. Dopo averlo passato per calza egli sarà di un bellissimo colore giallo, e bene ambrato.

Non

Non conosco gran virtù in questo ratafia, almeno quanto al numero, ma ne ha una per eccellenza, e che non è da disprezzarsi. Egli è stomatico, ed astringente sensibilmente.

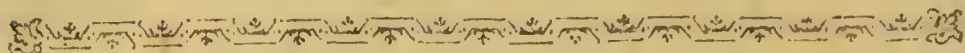
Con questo metodo, e secondo questa ricetta si possono fare dei ratafia incogniti fino al presente, impiegando in luogo di mele cotogne delle mele, e pere aromatiche.

ARTICOLO SETTIMO.

RATAFIA D' ANGELICA.

NON ripeteremo quì quelche abbiamo detto di sopra (pag. 115.) delle virtù di questa pianta; osserveremo solamente, che avendo un odore soavissimo, si può farne un ratafia domestico molto sano, e gustoso, e con pochissima spesa.

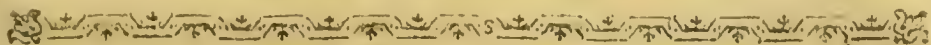
Prendete delle costole d' angelica nella stagione, in cui ella ha la maggior forza, cioè a dire quando il fusto è nella sua maggiore altezza; non bisogna per altro aspettare che il fiore sia intieramente aperto. Rigettate le foglie come meno buone, e tagliate le costole in quattro parti, ammaccatele grossolanamente in un mortaio di marmo, empitene un vaso fino alla metà, e versatevi sopra dell' acquavite fino a che il vaso potrà contenerne; dipoi chiudetelo esattamente nella maniera che abbiam detto più d' una voltà, e ponetelo condizionato in questa maniera al Sole per un mese; allora versate ia vostra infusione in un altro vaso, lasciate bene sgocciolare l' angelica per non perder niente, ed aggiungetevi una libbra di zucchero per ciascun fiasco di liquore, un poca di cannella, un poco di macis il tutto moderatamente per non indebolir l' odore dell' angelica,

lica, che deve dominare, e rimettete il vostro liquore al Sole per un mese; dopo di che passatelo per calza.

L' appio, e tutte le altre piante all' incirca della medesima specie si preparano nell' istessa maniera, e con l' istesse proporzioni.

ARTICOLO OTTAVO.

RATAFIA D' ANACI.

Questa pianta è stata descritta al suo luogo. Si può consultare il medesimo Articolo sopra ciò che abbiam detto delle virtù di queste seme. Per farne un ratafia comune, ammaccate una mezza libbra d' anaci verdi, tre once di coriandoli, due dramme di cannella, e una dramma di macis; ponete il tutto in infusione in cinque fiaschi d' acquavite per un mese; metterete secondo il solito una libbra di zucchero per ciascun fiasco d' acquavite, e se trovate che questa dose non sia sufficiente, potrete aggiungerne altra piccola porzione. Prima di ciò è necessario che rompiate lo zucchero in pezzetti grossi quanto un pugno; immergerete poi ciascun pezzetto nell' acqua comune, ritirandolo prontamente, e lo getterete così imbevuto nell' acquavite. Questa piccola operazione è necessaria per due ragioni; prima per facilitare la fusione dello zucchero, che non si scioglierebbe nell' acquavite se non con molta fatica; secondo per indebolire un poco la forza dell' acquavite. Senza questa precauzione l' acuto degl' anaci aumentando la forza dell' acquavite renderebbe il liquore troppo gagliardo. Dopo il mese prescritto per l' infusione passate per calza il vostro ratafia.

AR-

ARTICOLO NONO.

RATAFIA DI SEMENZE CALDE CHIAMATA VOLGARMENTE ACQUA DEI SETTE SEMI.

ABbiamo promesso la descrizione di queste piante, e delle loro semenze all' Articolo dell' anacio (pag. 108) dove abbiamo spiegato ciò che bisognava intendere per la qualificazione del carminativo; abbiamo detto nel medesimo luogo, che le semenze calde maggiori erano in numero di quattro, l' anacio, il carvi, il comino, e il finocchio.

L' anacio è stato descritto nel suo Articolo particolare; è stato egualmente descritto in poche parole il carvi, allorquando abbiamo avuto occasione di parlare dell' olio di venere: resta dunque a parlare delle altre due, e questo è ciò che faremo adesso colla nostra precisione ordinaria.

Il comino differisce poco dal carvi, e spesso si sostituisce l' uno all' altro. Il carvi è una pianta che viene per tutto; il comino è originario dell' Isola di Malta di dove ci viene; questa, secondo me, è la maggior differenza.

Il finocchio rassomiglia molto all' anacio, e per il fusto, e per il grano. Ve n' è di due specie; la semenza dell' uno è alquanto amara, l' altro è di semenza molto più dolce: Bisogna sempre preferire quest' ultimo.

Il finocchio è molto comune, perchè egli cresce facilmente in tutti i giardini. Siccome le virtù di questi quattro semi chiamati semenze calde maggiori son quasi l' istesse, sarebbe inutile trattenersi sopra di ciò più lungo tempo; noi non farebbamo che replicare ciò che si è già detto.

Le quattro semenze calde minori sono il prezzemolo, l' ammi, la pastinaca salvatica, e l' amomo.

I Semi dell' appio, del prezzemolo ordinario, del prezzemolo di Macedonia son tanto simili in virtù, che si può sostituire senza alcun rischio gli uni agl' altri. Abbiamo ragionato del prezzemolo parlando dell' appio; è dunque inutile il più trattenerci sopra di esso; egli è troppo universalmente conosciuto per dubitare che sia necessario di dare sopra di esso qualche istruzione.

L' ammi è una pianta salvatica, che viene nei prati; oltre la sua virtù carminativa, alcuni Autori la raccomandano come specifico contro la sterilità delle Donne, ed è creduta ancora molto atta nelle malattie dello stomaco.

La pastinaca salvatica viene egualmente nei prati; essa ha la foglia un poco più larga che la pastinaca dei giardini; il suo fiore è giallo.

Bisogna bene osservare di non ingannarsi a proposito della denominazione *amomo*; si attribuisce a molte sorte di semi, a quella del garofano, al pepe della Giammaica, a una specie di solano, e finalmente a una pianta ombrellifera l' una delle quattro semenze calde minori: Di quest' ultima intendiamo di parlare adesso. Il suo vero nome è *sison*; Egli cresce come quasi tutte le altre piante carminative minori nei prati, ed ha le loro medesime virtù, perchè abbondante come esse di sale, e d' olio essenziale aromatico.

Con la semenza, o grano di queste sette, o otto piante carminative si prepara un ratafia comune, molto celebre, perchè un' infinità di persone che ne hanno provato sollievo, non cessano di deporre in suo favore. La sua maggior virtù è d' espellere i fiati da alto, e da basso, e questi effetti son sì pronti, che è impossibile di non gli riconoscere. Questo ratafia può

avere

avere ancora altre proprietà, ma siccome sono meno sensibili di quella di cui abbiamo parlatò, e che è generalmente riconosciuta, queste sono meno celebra e.

Prendete due oncie di ciascun grano, o semenza calda, tanto maggiore, che minóre, il che vi produrrà in tutto una libbra, e quattr' once: Pestate questi grani in un mortaio, mettetegli in infusione per sei settimane in cinque fiaschi d' acquavite; aggiungete conforme abbiam detto parlando del ratafia d' anaci una libbra di zucchero per fiasco, abbiate cura di romperlo in pezzetti grossi come il pugno, e di bagnare ciascun pezzo nell' acqua comune prima di gettarli nell' acquavite. Arrivata l' infusione al termine prescritto passate per calza il vostro ratafia, il quale quanto più sarà serbato, diventerà migliore.

ARTICOLO DECIMO.

RATAFIA D' ACQUA DI NOCCIOLI.

SI può dire di questo ratafia quello che abbiam detto dei ratafia di frutte rosse; che sia cioè di una gran risorsa per l' economia, e dei più comuni, perchè si fa con poca spesa; io non ne parlerei, se il mio metodo non fosse essenzialmente differente dai metodi conosciuti, e ancorchè più semplice, egli è certamente più sicuro.

Nella stagione in cui le albicocche sono nel lor punto di maturità perfetta, empite di noccioli di questo frutto un vaso di qualunque grandezza in forma per altro che ne resti un terzo vuoto; bisognerà lasciare i noccioli intieri senza levarne il guscio, e quanto sarà possibile mettergli nel vaso nel cavargli dal frutto;

allorquando il vaso ne sarà ripieno fino al segno indicato, empitelo d' acquavite, chiudetelo esattamente, ed esponetelo al Sole per due mesi. Questo termine spirato, passate la mescolanza per uno staccio di seta ad effetto di separarne i noccioli che getterete come inutili.

Dipoi rimettete la vostra infusione nel vaso, ed aggiungetevi una libbra di zucchero per fiasco; voi spezzerete lo zucchero in grossi pezzetti, che intingerete nell' acqua comune avanti di gettarli nell' infusione; chiuderete bene il vaso, e l' esporrete ancora per otto giorni al Sole; dopodichè filtrerete il vostro ratafia per calza, e lo metterete in bottiglie.

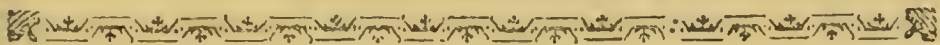
Il ratafia di noccioli di pesco si prepara nella medesima maniera, e questi due ratafia hanno un carattere particolare che gli distingue, l' uno sà d' albicocca, l' altro di pesca, e questa differenza non viene dalla mandorla del nocciolo, ma dal guscio. E siccome quest' odore è molto delicato, è necessario che non mescoliate nella vostra infusione alcuno aromato straniero, come per esempio la cannella, il garofano, il macis ec. Questo sarebbe il modo di togliere al vostro ratafia l' odor naturale che deve avere.

ARTICOLO UNDECIMO.

RATAFIA DI GINEPRO.

Questo ratafia ha il suo merito per i buoni effetti che egli produce. Per togliergli una certa uniformità che non è secondo molti niente gustosa, seguitate l' appresso metodo.

Ammaccate circa una libbra di coccole di ginepro bene scelte, cioè a dire fresche senza esser verdi, nè

nè muffate, e perfettamente mature; mettetele in infusione in cinque fiaschi d' acquavite, aggiungetevi due once di cannella, dodici garofani, due dramme di macis, una dramma d' anaci verdi, una dramma di coriandoli, ed una libbra di zucchero per fiasco d' acquavite, che farete fondere sul fuoco in un mezzo fiasco d' acqua comune. Essendo raffreddato lo sciroppo versatelo sull' infusione, chiudete bene il vaso, e ponetelo al sole in un luogo temperato per sei settimane, dopo le quali passate il vostro ratafia per calza, e ponetelo in bottiglie.

ARTICOLO DECIMOSECONDO.

RATAFIA DI FIOR D' ARANCI.

La specie di ratafia di cui siamo per dare la composizione, quando è fatto con diligenza può andare del pari con i liquori i più fini, e più deliziosi. Vi son tre differenti metodi, conosciuti forse da tutti, ma i quali rare volte si seguono per ben riuscire.

Si pratica il primo metodo nella maniera seguente.

Prendete una libbra e mezzo di fior d' aranci mondati, cioè a dire, le sole foglie bianche di essi, mentre tutto il resto, ancorchè aromatico va rigettato come inutile, essendo troppo aspro, ed amaro. Mettete questa quantità di foglie di fior d' arancio in infusione in cinque fiaschi d' acquavite; ponete il vaso ben chiuso al Sole per un mese: Dopo questo tempo aggiungerete una libbra di zucchero per fiasco, richiuderete bene il vostro vaso, e l' esporrete di nuovo al Sole per otto giorni, avendo cura di agitarlo sovente affinchè lo zucchero accumulato al fondo possa

struggersi. Al termine di questi otto giorni assaggiate il vostro liquore, e se non vi paresse dolce abbastanza aggiungetevi altro zucchero, fino a che non arrivi al grado convenevole, e quanto più il liquore ne prenderà, tanto più sarà delicato. Richiudete il vostro vaso, ed esponetelo nuovamente al Sole fino verso la metà d' Ottobre; allora passatelo per calza, e mettetelo in bottiglie.

La seconda maniera si pratica così; disfate in un fiasco d' acqua comune cinque libbre di zucchero, fatelo cuocere a piuma in un calderotto da confettura; e sarà giunto al suo segno quando dopo avere immerso lo schiumatoio nel calderotto, ed averlo scosso all' aria, voi vedrete lo zucchero distaccarsi, e volare in forma di piuma. Abbiate cura di tener pronte due libbre di fior d' arancio bene scelto nel modo che abbiamo detto di sopra. Quando conoscerete che lo zucchero sarà al grado convenevole di cottura gettate i fiori nel calderotto, lasciategli per qualche momento in questo stato, agitando fortemente la mescolanza per dar tempo ai fiori di gettare il suo olio, quando conoscerete che i fiori comincieranno a abrostirsi levate il calderotto dal fuoco, e versatevi a poco alla volta circa un fiasco d' acquavite, per impedire allo zucchero di cristallizzarsi, e versatene abbastanza per mantenere lo sciroppo sotto la sua forma liquida, avendo cura di agitare sempre la mescolanza; allora mettete il tutto nel vaso che destinate all' infusione, aggiungetevi il resto dell' acquavite che farete ascendere in tutto a cinque fiaschi; serrate bene il vaso, ed esponetelo al Sole per sei settimane. Dopo un tal tempo assaggite il vostro liquore, e se non vi paresse dolce abbastanza, o troppo gagliardo, aggiungete quel che sarà necessario di zucchero in polvere, o d' acqua comune per renderlo perfetto. Ridottolo così al suo segno, rimettete il vaso ben chiuso al Sole per quindici giorni

dopo

dopo il qual tempo passerete il ratafià per calza.

Osservate, esser necessario, che tutte queste operazioni succedino l' una, all' altra con la prontezza possibile, mentre facendole con lentezza si rischierebbe da una parte di lasciar caramellare lo zucchero, e ancora di bruciarlo, e dall' altra di lasciare svaporare l' acquavite: Due inconvenienti dai quali bisogna guardarsi.

Il terzo metodo merita un attenzione particolare, e mi sono successi degli accidenti disgustevoli per averlo praticato con negligenza.

Fate bollire in un calderotto da confetture sei libbre di zucchero, e un fiasco e mezzo d' acqua di fontana, fino a che il siroppo sia fatto per metà, cioè a dire, che egli sia a perla, riconoscerete questo grado di cuocitura lasciando cadere una goccia sul vostro dito, se ella vi resta senza stendersi la cottura sarà al grado convenevole; allora gettatevi una libbra di fior d' aranci, che avrete colti un poco dopo la levata del sole, perchè allora son più odorosi; gli prenderete bene aperti, e gli sceglierete a foglia a foglia gettando il resto come inutile. Immediatamente dopo aver gettato il fior d' arancio nel calderotto, levatelo dal fuoco, agitando bene il tutto, versate la mescolanza in una ugonotta (*a*) di terra nuova, nella quale aggiungerete quattro fiaschi d' acquavite (*b*); cuoprite

L 4 be-

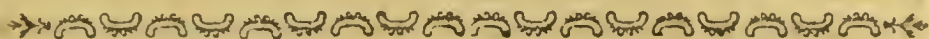
(*a*) Intendiamo per questa parola un vaso di terra con tre piedi guarnito del suo coperchio, ed in cui si suol far la minestra. Se non avete ugonotte d' una capacità grande abbastanza, bisognerà servirsi d' una cucurbita, o di vetro, o di metallo, o sivvero di un gran matraccio, ed io consiglio a valersi di questo ultimo, che si porrà a bagno maria, o ancor a bagno di rena con l' attenzione di non dargli se non che un fuoco molto moderato, essendo necessario, che il vaso, o matraccio non sia giammai tanto caldo che non vi si possa tenere la mano.

(*b*) In luogo d' acquavite, se impiegate lo spirito di vino

bene l' ugonotta; lotatela con una striscia di carta coperta di colla di farina, ponetela a bagno maria a un calore leggerissimo, e lasciatela così per lo spazio di otto ore; levate il vaso dal fuoco, lasciatelo raffreddare, e passate il vostro liquore più volte per calza, fino a che egli sia chiarissimo, ed allora mettetelo in bottiglie. Guardatevi dal forzare il fuoco con troppa violenza, mentre per mancanza di questa attenzione ho corso qualche pericolo. L' aria interna rarefatta nell' ugonotta per l' eccesso del fuoco cercando di sprigionarsi in ogni maniera, fece un giorno scoppiare il mio vaso con esplosione. Sentii come un colpo di pistola, corsi, e veddi la mia ugonotta in mille pezzi, l' acquavite in fiamma, e tutta la mia mercanzia perduta; per fortuna non mi trovai a portata dello scoppio, e fu fortuna ancora, che il mio laboratorio fosse a prova di fuoco, mentre non avrei potuto evitare l' incendio. Non mi costò dunque, che un momento di spavento, e le spese dell' operazione, questa era la prima volta, ch' io la tentavo. Istruito dall' esperienza divenni più circospetto; ho dipoi sempre dato un fuoco molto debole al bagno maria, forte però abbastanza per mantenere l' ugonotta in un calore moderatissimo, dipoi non mi è successo alcun accidente, e saranno evitati da ognuno, prendendo alcune precauzioni indispensabili. Dopo le otto ore di infusione lasciate raffreddare il vaso, e passate per calza il vostro ratafia.

Questi tre metodi son molto buoni; il primo non esige quasi alcuna attenzione, ma è il più lungo: Il se-

no perfettamente retificato, e temprato da un peso eguale d' acqua comune, il vostro liquore sarà molto più fine, così la quantità di spirito di vino sarà di due fiaschi mescolati con due fiaschi d' acqua comune, che forman quattro fiaschi in tutto equivalenti a quattro fiaschi d' acquavite.

secondo ne richiede un poca più, ed è migliore: il terzo finalmente ne esige moltissima, ma in ricompensa, egli è il più corto, talchè in pochissimo tempo avete un ratafia in grado d' esser bevuto, sano, delizioso, ed aggradevole.

ARTICOLO DECIMOTERZO

SCUBAC.

Lo zafferano fa la base di questo liquore. Si chiamano zafferano li stami di un fiore gridellino, o blù pallido. Questo fiore è moltissimo coltivato nel Gattinese, ove si dice, che lo zafferano è eccellente: quando il fiore è bene aperto si coglie, gli si levano gli stami, che sono molto lunghi, e d' un rosso cupo, si fanno seccare all' ombra, e questo è ciò, che si chiama zafferano.

Siccome egli è molto impiegato nelle preparazioni galeniche, è presumibile, che egli abbia di gran virtù. I Popoli Settentrionali dell' Europa ne fanno grandissimo uso fino ad impiegarlo per condimento delle vivande ordinarie. E dunque probabile, che lo scubac riconosca da loro la sua prima origine. I Francesi non sono tutti di un sentimento sopra la bontà di questo liquore. Alcuni lo trovano insoffribile, e fino disgustevole; altri lo bevono per preferenza ai migliori. Comunque siasi di questa diversità di gusto, lo scubac non fa cattiva figura in Francia, specialmente quello, che si chiama assai male a proposito scubac d' Inghilterra, o d' Irlanda. Dico, male a proposito, perche molti Distillatori Francesi lo falsificano, e almeno se in questa falsificazione essi osservassero un buon metodo, il male non sarebbe molto considerabile, ma di-

disgraziatamente essi ne sono lontanissimi. Alcuni lo distillano subito, e dipoi gli danno la tintura, nè si accorgano, che con questa pratica lo spogliano dei sali fissi, e di quasi tutto ciò, che gli deve dar corpo: Carattere particolare di questo liquore, che a propriamente parlare, non è che una specie di elisir.

Per fare lo scubac molto sano, e gustoso mettete in infusione in tre fiaschi d' acquavite un' oncia di zafferano, un' oncia di coccole di ginepro, una mezz' oncia d' anaci verdi, una mezz' oncia di coriandoli, un' oncia di cannella, una mezza dramma di radica d' angelica, una dramma di macis, otto garofani, e dodici giuggiole (*a*). Ammaccate tutte queste droghe, aggiungetevi una libbra e mezzo di zucchero per ogni fiasco d' acquavite, rompete lo zucchero in pezzetti, ed intingetelo nell' acqua comune avanti di gettarlo nell' infusione; dipoi serrate bene il vaso, ponetelo in un luogo temperato, ed agitatelo spesso; alfine di tre settimane vedete se lo zucchero è interamente fuso, e se non lo è lo schiaccerete stritolandolo con la mano, o agitandolo con una spatola. Assaggiate se il vostro liquore è bastantemente dolce, e se non lo è supplite a questo difetto con nuova addizione di zucchero; se la tintura dello zafferano, vi paresse languida, o troppo chiara aggiungetene alcune dramme per rinforzarla. Rimettete il tutto in infusione per tre settimane, dopo di che passate per calza il vostro scubac, e una sola volta basterà. Forse egli sarà torbido, denso, untuoso, ma voi non dovete desiderarlo altrimenti: Il carattere particolare di questo liquore è d' avere molto corpo. E' da sperarsi, che conformandovi

(*a*) Questo frutto è molto stimato per i mali di petto; noi l' abbiamo impiegato nella preparazione dello scubac, perchè gli dà molto corpo, rende il liquore delicato, ed ha delle eccellenti qualità.

dovi esattamente alle dosi prescritte nella nostra ricetta, il vostro scubac sarà d' un gusto più generale di quello, che si vende comunemente, ed a cui s' imprimono mille sorti di sapori differenti. Aggiungo, che egli deve esser più salubre, perchè tutti gli ingredienti, che entrano nella sua preparazione sono analoghi tra di loro. L' esperienza m' ha insegnato, che faceva bene nell' indigestioni, che era buono per il petto, e di più isterico, cordiale, e carminativo.

Per fare lo scubac bianco bisognerà distillare l' acquavite bene impregnata nelle droghe aromatiche dopo otto giorni d' infusione. La dose delle droghe, che entra in questa infusione è la medesima di quella, che entra nella composizione dello scubac colorito, ad eccettuazione dello zafferano, che aumenterete d' una mezz' oncia. Essendo finita la distillazione farete il siroppo secondo l' uso ordinario.

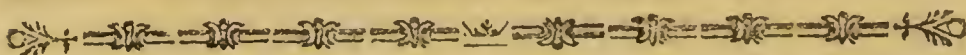
ARTICOLO DECIMOQUARTO

RATAFIA DI CEDRATO.

Niente è più facile quanto il fare col cedrato un ratafia delizioso, e che non sarà molto inferiore al liquore distillato, e preparato col medesimo frutto, almeno quanto all' odore.

Prendete tre grossi cedrati, o quattro mediocri, tagliateli in pezzi grossi come il dito pollice, o circa, metteteglí in infusione in tre fiaschi d' acquavite, o di spirito di vino rettificato, e temprato coll' acqua; aggiungetevi una libbra di zucchero per fiasco, che romperete in pezzetti, quali immergerete nell' acqua comune avanti di gettargli nell' acquavite; fate durare l' infusione due mesi, dipoi assaggiate il ratafia, e

se

se non vi paresse abbastanza dolce, vi aggiungerete quanto bisognerà di zucchero, se è troppo forte dell' acqua, e se è troppo debole un poco di spirito di vino. Avendolo messo al tuono che desiderate, continuate l' infusione per otto giorni ancora, dopodichè lo passerete per calza fino a che il liquore non sia ben chiaro. Resterete sorpreso della bontà, e della bellezza di questo ratafia specialmente, se vi prendete la pena di tingerlo di rosso (a).

ARTICOLO DECIMOQUINTO

ALTRO METODO PER COMPORRE I LIQUORI FINI SENZA AVERE L' IMBARAZZO DELLA DISTILLAZIONE, PRENDENDO PER ESEMPIO L' ACQUA DIVINA, ED IL CEDRATO.

ANcorchè la distillazione abbia le sue attrattive, e che ella sia capace di divertire, nonostante alcune persone la troveranno molto incomoda, perchè veramente ella esige molti pensieri, conforme abbiamo veduto; richiede del tempo, dell' attenzione della destrezza, e suppone alcuni principj di Chimica, ed un poca d' intelligenza.

La semplice infusione, di cui quì sopra abbiamo dato i metodi diminuisce molto il lavoro; ella non esige delle cognizioni molto estese, ma i resultati altresì sono d' un ordine molto comune, perchè finalmente i migliori ratafia non potranno giammai esser confrontati col minimo dei liquori fini ben fatti.

Vediamo dunque, se dispensandoci dagli imbarazzi, e dai rischi della distillazione, noi possiamo trovare un modo sicuro e facile per comporre dei liquori fini molto simili ai liquori stillati.

Le

(a) Vedete i principj generali.

Le persone che vorranno adottare questo metodo comincieranno da formarsi un assortimento di differenti oli essenziali, aromatici, e ben condizionati. Tali sono gli oli essenziali di cedrato, di bergamotta, di cedro, di fior d'arancio, di cannella, di garofano, di ginepro, d'anaci, d'appio, e di coriandoli. Occorreranno ancora diverse acque semplici, cioè di fior d'arancio, di rose ec. Si avrà similmente pensiero di provvedersi di buono spirito di vino perfettamente rettificato, di tutte le specie di siroppi aromatici, o almeno d'una bastante quantità di siroppo semplice, e composto solamente di parti eguali d'acqua, e di zucchero.

Allorquando si vorrà compor un liquore qualunque, si prenderà un vaso di terra in cui si verserà la quantità che si vorrà di spirito di vino, dipoi gli oli essenziali; e finalmente il siroppo. Se impiegate dell' acque semplici odorose, le farete sempre entrare nella composizione del vostro siroppo ad oggetto di diminuire la dose dell'acqua comune, a proporzione dell'acqua aromatica che impiegherete. Mescolerete bene il tutto, lascerete riposare la mescolanza per alcuni giorni, dopo di che lo filtrete se non è perfettamente chiaro. L'importanza di questo metodo è di fare una combinazione giusta degli ingredienti aromatici con i liquori tanto spiritosi che dolci; non vi è che l'esperienza che possa dare questa intelligenza; pure per maggior facilità daremo quì alcuni esempi.

Acqua divina.

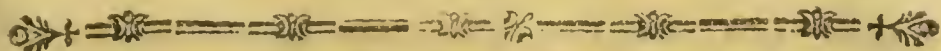
Versate due fiaschi di spirito di vino ben rettificato in un vaso di terra, una dramma d'olio essenziale di cedro, altrettanto d'olio essenziale di bergamotta, e ott'oncie di fiori di arancio doppio, e dimenate bene il tutto; dipoi fate un siroppo a freddo, facendo fondere quattro libbre di zucchero in quattro fiaschi d'acqua; Aggiungete questo siroppo alla mescolanza precedente

agi-

agitatelo di nuovo, e dopo tre o quattro giorni se il liquore non è perfettamente chiaro filtratelo.

Per fare il cedrato secondo questo metodo versate, conforme abbiam detto nella ricetta precedente, due fiaschi di spirito di vino in un vaso di terra, e quattro dramme d' olio essenziale di cedrato. Se vi parrà, che la mescolanza sia troppo aromatica diminuirete la dose dell' olio essenziale, aggiungendovi tanto spirito di vino quanto sarà necessario per fare una buona combinazione. Agitate bene la mescolanza per facilitare la dissoluzione dell' olio essenziale, per mezzo dello spirito di vino. Fate dipoi un siroppo a freddo, con fondere sei libbre di zucchero in quattro fiaschi d' acqua comune, ed aggiungetelo alla prima mescolanza; agitatelo bene, e dopo avere lasciato riposare tre, o quattro giorni lo filtrerete. Notate che se il liquore si trova troppo forte bisognerà aumentare lo siroppo; se è troppo debole bisognerà aumentare lo spirito di vino.

Osservando una giusta proporzione tra lo spirito di vino, e il siroppo, e procurandosi altresì degli oli essenziali, relativi a questo genere di composizione, non solamente si potranno fare, quasi tutti i liquori fini i più ricercati, ma ancora se ne potranno immaginare dei nuovi, e gustosissimi; Tutto dipenderà da una combinazione esatta degli oli aromatici collo spirito di vino, ed il sitoppo. Avverto solamente, che per riuscire con questo metodo non bisogna impiegare altro, che spirito di vino ben rettificato, ed oli essenziali della più gran perfezione; il minimo difetto nell' una o nell' altra di queste sostanze sarebbe d' un ostacolo grandissimo al successo che vi proponete.

AR-

ARTICOLO DECIMOSESTO

DE' FRUTTI NELL' ACQUAVITE, DELLA CLARIFICAZIONE DELLO ZUCCHERO, E DEI DIFFERENTI GRADI DI COTTURA.

LA specie di liquore di cui siamo per parlare non ha che un rapporto indiretto con i liquori propriamente detti; egli non è nè un liquore fine, nè ciò che si chiama un ratafia; ma se non ha tutti i vantaggi di queste due specie, nè ha almeno qualcuno che non è da disprezzarsi; In fatti è molto aggradevole il poter mangiare per tutto l'Anno, e in tutta la loro bellezza dei frutti che piacciano; tanto alla vista che al gusto, e all'odorato, e di far succedere al piacere di mangiargli un secondo piacere non men vivo, quello cioè di bere un liquore perfettamente simile al frutto che si è assaporato. Molte persone che non bevono giammai nè liquori, nè ratafia, non resistono alla tentazione di gustare una pesca, un'albicocca, una susina nell' acquavite, persuasi che essi non sono che i frutti così preparati; e che il liquore che ne resulta non può nuocere alla salute,

Siccome questo metodo ha molto rapporto con quello che concerne le confetture, bisogna necessariamente conoscere i differenti gradi di cottura dello zucchero, e il modo di chiarirlo perfettamente. Di quì adunque cominceremo.

Si osserverà in principio come regola generale che per ogni due libbre di zucchero vi vuole un fiasco d'acqua di fonte, o di fiume, e la chiara di un uovo bene sbattuta. Per farmi meglio intendere credo che non sarà male di stabilire una dose fissa di zucchero, e di seguitare il metodo in tutte le sue parti.

Cominciate dunque da prendere quattro libbre di zuc-

zucchero, che romperete in pezzetti grossi come il pollice o circa: Prendete dipoi un calderotto da confetture nel quale voi metterete libbre sei d' acqua, ed una o due chiare d' uovo con il guscio rotto, e stritolato in piccoli pezzi; Stemprerete avanti questa chiara d' uovo in mezzo fiasco circa d' acqua, che verserete a poco per volta, avvertendo di sbattere la mescolanza ciascuna volta, e questo con un mazzetto di scopa o di vetrice,

Quando avrete terminato di bene incorporare la totalità dell' acqua con la chiara d' uovo, e che tutta la mescolanza sarà bene in schiuma vi getterete le quattro libbre di zucchero, metterete il calderotto sul fuoco, dimenando lo zucchero di tempo in tempo, per evitare che egli non s' attacchi al fondo del calderotto e procurando di levare la schiuma, che non mancherà di farsi vedere allorchè comincerà a bollire. Dopo alcuni bollori lo zucchero si inalzerà a segno di sormontare gli orli del calderotto, onde per evitare che non vada fuori bisognerà abbatterlo con versarvi un poca d' acqua fredda, il che vi darà tempo di schiumarlo. Dopo cinque, o sei bollori gettatevi nuovamente una chiara d' uovo bene sbattuta, ma senza acqua; levate il resto della schiuma che potrà di nuovo presentarsi, e continuate sempre a schiumare fino a che non comparisca altro che una piccola schiuma leggiera, e biancastra: Levate allora dal fuoco il calderotto, e prendete una salvietta che dopo averla leggermente bagnata la distenderete sopra una terrina per passarvi il vostro zucchero che si troverà perfettamente chiarito.

Dopo la chiarificazione dello zucchero, bisognerà dargli quel grado di cottura che richiede l' oggetto che vi proponete. Gli Artisti ne hanno stabiliti sei per mezzo dei quali regolano tutte le loro operazioni. Quando vogliano esprimere i differenti gradi di cottura dicono: Cuocer lo zucchero, primo a giulebbe, secondo a perla,

la, terzo a vento, quarto a piuma, quinto a conserva, sesto a caramella che è l'ultima cottura.

A giulebbe.

1. Si conosce che lo zucchero è cotto, a giulebbe, allorquando dopo averne messa una goccia sopra il pollice, ed unitovi il dito indice, si separano in un tratto: Se allora si fa un piccol filo da un dito all' altro che si rompe subito voi potete esser sicuro che lo zucchero è a giulebbe; Se il filo è quasi impercettibile lo zucchero non è cotto se non che a piccolo giulebbe. Non bisogna già pensare per far questa prova, di intingere il suo dito nello zucchero bollente, perchè senza dubbio scotterebbe. Basterà dunque levare lo schiumatoio che deve sempre restare nel calderotto, ed inalzandolo un poco riceverete la goccia dello zucchero che caderà sull' estremità del vostro pollice, il che basta per fare la prova.

A perla.

2. Avendo lo zucchero fatto alcuni bollori di più replicherete la medesima prova. Se nel separare i vostri diti il filo che si forma si allunga un poco senza rompersi, lo zucchero si può considerare cotto a piccola perla; si chiama a gran perla lo zucchero cotto a segno di potere stendersi intieramente il filo senza rompersi, ancorchè i due diti sian separati l' uno dall' altro quanto lo possono essere. Questo grado di cottura si conosce ancora dalla figura dei bollori; egli allora forma come una specie di perle tonde che sembrano rotolare l' une sopra le altre.

A vento.

3. Dopo alcuni bollori di più, prendete lo schiumatoio, ed avendolo un poco scaricato, nel battere sull' orlo del calderotto, soffiate attraverso i buchi in giù e in su da una parte all' altra, e se ne escono come una sorte di piccole bolle lo zucchero sarà al grado che si nomina a vento.

A piuma.

4. Se lasciate cuocere lo zucchero fino a che non vedete che in luogo delle perle, delle quali abbiam parlato di sopra vi sono delle specie di bolle, che dopo essersi inalzate scoppiano immediatamente, e tramandano molto fumo, potete stabilire che lo zucchero è vicino ad esser cotto a piuma. Passate allora lo schiumatoio per il mezzo del calderotto, e ritiratelo con scuoterlo fortemente all' aria, se vedete volare lo zucchero come una penna leggiera, ma un poco larga sarà cotto a piccola piuma; Se, continuate un maggior tempo la cottura, e scuotendo lo schiumatoio all' aria, voi vedrete lo zucchero in forma di filamenti volanti, egli sarà cotto allora a gran piuma.

A conserva.

5. Per conoscere se lo zucchero è a conserva bisogna prendere un bicchiere pieno d' acqua fresca in cui intingerete l' estremità del vostro dito che poi immergerete nello zucchero bollente, dal quale lo ritirerete sollecitamente per immergerlo nel bicchiere d' acqua fredda; Se stropicciando i vostri diti lo zucchero che vi sarà attaccato si rompe facendo un piccolo romore; egli sarà cotto a conserva.

A caramella ultima cottura.

6. Lo zucchero cotto a conserva si attacca sempre come la pece allorchè se ne mette fra i denti; per esser poi al grado che si nomina caramella bisogna che si rompa addirittura sotto i denti senza attaccarsi. Ora questo grado non è facile a prendersi perchè per poco che voi manchiate al punto necessario, il vostro zucchero è sottoposto a bruciare, ed allora non è più buono a niente. Bisognerà dunque star bene attenti, e ripetere spesso la prova sotto i denti, mentre allorchè lo zucchero comincerà a non attaccarsi più, sarà a caramella.

Aven-

Avendo acquistato una cognizione esatta della cottura dello zucchero, si potrà intraprendere di fare i frutti nell' acquavite.

Frutti nell' acquavite.

Vi sono pochi frutti che non si possino conservare nell' acquavite; nonostante, siccome io non credo che sia facile d' impiegarli tutti con egual successo, non parlerò se non che dei frutti ai quali l' esperienza ha fatto dare la preferenza, Tali sono la pesca, l' albicocca. la pera, la susina, la ciliegia, non parlerò dunque che di questi, ed ai curiosi, che vorranno far delle prove sopra altri frutti, le ricette seguenti posson servire di modello.

Pesche nell' acquavite.

Scegliete trenta pesche belle, ben colorite, ed osservate che non siano intieramente mature, ma solamente vicine alla maturità. Questo frutto è sempre carico di pelosità che bisognerà levarli servendovi d' una spazzola molle, o stropicciandole con un panno bianco. L' inciderete poi per lo lungo fino al nocciolo, ad oggetto che il siroppo possa penetrar nell' interno. Essendo così preparate le pesche, fate fondere tre libbre di zucchero in una sufficiente quantità d' acqua per chiarirlo come abbiamo insegnato di sopra (a). Essendo così chiarito lo zucchero, e tuttavia sul fuoco vi getterete il vostro frutto quando è bollente, avendo però attenzione di agitarlo per tutti i versi con lo schiumatoio, ad oggetto che il calore operi per tutte le parti; quando vi accorgerete, che le pesche si ammolliscono levatele dal fuoco, e disponetele per farle sgocciolare. Mentre esse sgoccioleranno rimettete il siroppo sul fuoco, e se vi pare che sia divenuto torbido lo chia-

(a) Essendo necessario, che il frutto nuoti nel siroppo, bisognerà mettere nello zucchero più acqua di quel che abbiam detto di sopra, parlando della chiarificazione dello zucchero.

rirete nuovamente con altre chiare d' uovo; gli farete fare tre, o quattro bollori, e lo verserete così bollente sopra le pesche, che avrete avuto pensiero di levare dallo staccio, e mettere in una gran terrina ve niciata. Lasciate star così il frutto immerso nel siroppo per ventiquattr' ore, dopo le quali lo estrarrete di nuovo con rimettere sul fuoco il siroppo, che dopo averli fatti fare dieci o dodici bollori, tornerete nuovamente a versar sulle pesche. Il terzo giorno metrete il frutto, ed il siroppo insieme sul fuoco, dateli quattro o cinque bollori coperti, levate il calderotto dal fuoco, lasciatelo raffreddare per metà, e dipoi prendete le pesche a una a una, e disponetele propriamente nel vaso. Fatto ciò, esaminate quanto questo può contenere di liquido; se giudicate che sia grande abbastanza per contenerne, per esempio due fiaschi, impiegherete un fiasco d' acquavite, e uno di siroppo per riempirlo, e così a proporzione metà e metà. Non è possibile l' assegnar quì delle dosi precise; un poca di pratica supplirà a ciò, che noi non possiamo insegnare con una scrupolosa esattezza. Essendo il frutto ricoperto di liquido, egli a principio galleggierà e resterà così alla superficie per un mese o due, ma a proporzione che sarà penetrato dal liquore caderà a fondo.

Albicocche nell' acquavite.

Prendete la quantità che vi piacerà d' albicocche, che per altro non passi le due dozzine: Stropicciatele propriamente con un panno lino per levargli la pelosità, e gettatele nell' acqua bollente; subito caderanno a fondo, e poco dopo risaliranno a galla; allora levatele del calderotto, e disponetele sopra un panno lino bianco, o per far meglio gettatele nell' acqua fresca. Essendo così l albicocche bianchite le leverete dall' acqua fresca, e le metterete in uno staccio per farle sgrondare. Essendo bene sgrondate le getterete in un siroppo che avrete fatto chiarire anticipatamente; il re-

sto

sto dell' operazione è la medesima che abbiamo indicato per le pesche.

Pesche o albicocche nell' acquavite in altra maniera più semplice.

Prendete di belle pesche o albicocche, che siano ben mature; strofinatele con un panno lino per levarli la pelosità: pesate queste frutte, e per ciascuna libbra di esse aggiungetevi la quarta parte di zucchero solamente. Chiarite lo zucchero, fatelo cuocere a gran perla, ed allorchè sarà a questo segno, mettetevi le frutte, e fategli prendere tre o quattro bollori. In questo tempo abbiate cura di rivoltarle per tutti i versi, ad oggetto che s' imbevano dello zucchero perfettamente; dopo di ciò levate il calderotto dal fuoco, e disponete le pesche o albicocche a una a una nel vaso. Essendo il siroppo per metà raffreddato vi verserete l' acquavite alla proporzione suddetta. Siccome il siroppo potrebbe essere un poco denso non dovrà versarsi l' acquavite tutta ad un tratto, perchè la mescolanza si farebbe con difficoltà; bisogne à dunque versarla a poca per volta, e sempre agitarla per facilitare la mescolanza, la quale essendo fatta, la verserete nel vaso dove avrete disposto le vostre frutte. Queste a principio galleggeranno, ma a misura che il siroppo e l' acquavite le penetreranno, si precipiteranno al fondo del vaso, e prima d' allora non hanno il loro sapore.

Pere moscadelle nell' acquavite.

Scegliete delle pere moscadelle, bucatele con uno spillo da tutte le parti, e gettatele nell' acqua bollente per farle bianchire; a misura che esse si ammorbidiranno le leverete, e le getterete nell' acqua fresca. Dopo che saranno raffreddate le monderete, e getterete di nuovo nell' acqua fresca, ma in un vaso differente da quello che avrà servito a rinfrescarle nell' escire di sopra il fuoco, e farete spremere il sugo di due cedri nell' acqua che deve riceverle dopo essere state

mondate; questo è il vero modo di mantenerle in una bianchezza perfetta.

Fate dipoi chiarire lo zucchero in una quantità proporzionata ai vostri frutti, e con acqua sufficiente perchè questi ne sian ben ricoperti; Essendo ben chiarito lo zucchero, ed ancora bollente vi metterete le pere, e le lascerete prendere sette o otto bollori coperti; dopo di ciò leverete il calderotto dal fuoco, e verserete il tutto in una terrina per dar tempo alle medesime di prender lo zucchero. Ventiquattr' ore dopo rimetterete il siroppo sul fuoco nel calderotto, e gli farete prendere dieci o dodici bollori; dipoi lo verserete così bollente sopra le pere che saranno restate nella terrina per altre ventiquattr' ore. Il terzo giorno reitererete la medesima operazione, ma dopo sei, o otto bollori voterete adagio adagio le frutte nel siroppo, e le lascerete prendere sei bollori. Allora ritirate il calderotto dal fuoco, levategli la schiuma se ne ha, e lasciate raffreddare per metà il tutto; disponete le vostre pere nel vaso, e mescolate il siroppo con un eguale quantità d'acquavite. Essendo fatta questa mescolanza la verserete sopra le pere disposte nel vaso, e due mesi dopo potrete farne uso.

Non abbiamo spiegato quì la quantità dello zucchero che conviene impiegare, perchè bisogna regolarsi sulla quantità delle frutte che si devon condire. Stabilischiamo solamente per regola generale, che bisogna che queste siano ben ricoperte dal siroppo, il quale deve essere in principio al grado di giulebbe, ed in seguito a perla; dico a giulebbe per la prima cottura, ed a perla per l'ultima.

Susine nell' acquavite.

Scegliete delle susine della miglior qualità, e ben mature, bucatele per tutto con uno spillo, e gettatele nell' acqua bollente; Subito che le vedrete venire a galla, levatele dal fuoco, e ponetele immediatamente nell'

nell' acqua fresca di dove le caverete quando saranno ben raffreddate per metterle a sgrondare in uno staccio. Nel tempo che sgronderanno fate chiarire dello zucchero in una proporzione relativa alla loro quantità, ed essendo chiarito, ed ancora bollente, mettetevele, e fategli prendere quattro bollori coperti; dopo ciò levate il calderotto dal fuoco, toglietegli la schiuma, e versate le frutte, ed il siroppo in una terrina. Lasciate riposare il tutto fino al giorno dopo, e poi rimettete il siroppo senza le frutte nel calderotto, e dopo avergli fatto prendere sette o otto bollori gettatelo sopra di esse nella terrina. Il terzo giorno mettete insieme nel calderotto, tanto il siroppo, che le frutte, e dopo averli fatto fare una dozzina di bollori coperti, ritiratelo dal fuoco, e levatene la schiuma se è necessario; lasciatelo un poco raffreddare, ed intanto disponete le vostre susine nel vaso, mescolate nel siroppo altrettanta quantità d'acquavite, e versate il tutto sopra le medesime. Queste galleggeranno per qualche tempo, ed allorquando si precipiteranno al fondo sarà tempo di mangiarle.

Altra maniera di confettare la mirabella, o la regina claudia nell' acquavite.

Sceglierete la quantità che vi piace di susine mirabelle, o regine claudie, le une, e le altre perfettamente mature, e strofinatele leggermente con un panno lino; pesatele, e per ciascuna libbra di esse prendete la quarta parte di zucchero che farete chiarire, ed in seguito cuocere a gran perla. Allora mettete le frutte nel siroppo, fatele prendere due, o tre bollori al più, rivoltandole adagio adagio collo schiumatoio; dipoi levatele più sollecitamente che vi sarà possibile, e ponetele o in uno staccio, o in piatti, o ancor meglio nell' istesso vaso. Essendo il siroppo raffreddato per metà, aggiungetevi l'acquavite con la solita proporzione, dimenate bene la mescolanza, e versatela sopra di esse nel vaso che voi

 chiu-

chiuderete bene con sughero, e poi con cartapecora ammollata. Queste frutte preparate secondo questa ricetta si conservano due anni.

Ciliege nell' acquavite.

Sceglicte tutto quelche vi è di più bello, e di più maturo in genere di ciliegie, tagliategli la metà del gambo, e mettetele nell' acqua freschissima; dopo una mezz' ora levatele, e fatele sgrondar dentro uno staccio: essendo bene sgrondate disponetele propriamente in un vaso in forma che lo riempino quasi intieramente ed aggiungetevi la quarta parte di zucchero per libbra di ciliegie; mettete in un panno lino dei pezzetti di cannella, due, o tre dozzine di coriandeli, due foglie di macis, ed uno o due granelli di pepe lungo; ripiegate bene questo pannolino, e formatene una specie di sacchetto, che attaccherete con un filo in forma che nuoti, o almeno che riposi immediatamente sopra l' ultimo strato delle ciliegie, e secondo la quantità di esse bisognerà aumentare, o diminuire in proporzione le droghe delle quali abbiamo parlato Dopo sei settimane, o due mesi d' infusione, assaggiate le ciliegie, e se hanno preso l' odore bastantemente, levate il sacchetto dove son rinchiusi gli aromati.

ARTICOLO DECIMOSETTIMO.

DEI SIROPPI.

FIno al presente non abbiamo parlato se non che dei liquori spiritosi, dei quali siamo soliti servirsi dopo un buon pasto: Farei io male, se prendessi a parlare di una specie di liquori, che senza essere spiritosi, sono proprissimi, non solamente ad eccitare delle sensazioni deliziose, ma ancora a procurare

rare un pronto sollievo in diverse piccole indisposizioni? Questi sono i siroppi sì aggradevoli, e salubri in tutte le stagioni dell' anno, e particolarmente nei gran caldi dell' Estate, giacchè per mezzo di essi ci dissetiamo prontamente, deliziosamente, e con poca spesa.

Si chiamano siropi certe preparazioni fatte per conservare le parti estrattive dei sughi, dei decotti, e delle infusioni con l' intermedio dello zucchero. Questi siroppi sono in grandissimo numero; gli uni si possano considerare come puramente gustosi, gli altri come eccellenti rimedi: Non parleremo di quest' ultimi se non per quanto essi avranno un rapporto diretto con i primi, perchè nostro disegno non è d' usurpare quì i diritti di speziale. Ritorniamo dunque a ciò che pare essere di nostra sfera. Cominceremo dai siroppi i più semplici, e finiremo coi più composti.

Siroppo di Cedro.

Spremete dei cedri fino alla concorrenza d' ott' once di sugo. Questo sugo non sarà niente chiaro, e ciò per causa della feccia del frutto, Per separare questa feccia dal sugo lasciatelo riposare per quattro giorni in cantina; dopo di che passatelo per carta fino a che non è chiarissimo, ed osservate bene che egli non muffi, perchè vi è molto soggetto. Prendete poi quindici once di zucchero finissimo, rompetelo in piccoli pezzetti grossi come il pollice, e mettetelo in un matraccio di un fiasco, o un fiasco e mezzo, versatevi sopra il sugo di cedro ben chiarito, serrate l' orifizio del matraccio con una carta, e ponetelo sul fuoco a bagnomaria. Non è necessario di forzare il fuoco fino all' ultimo grado dell' acqua bollente. Un calore più moderato basterà per operare la dissoluzione dello zucchero. Subito che vi accorgerete, che questa dissoluzione è completa lasciate spegnere il fuoco, e raffreddare il matraccio; quando sarà quasi freddo aromatizzerete il siroppo con una buona cucchiaiata di spi-

rito

rito di cedro, di cui abbiamo data la preparazione nella prima parte pag. 102. Ciò fatto verserete il siroppo in bottiglie, o boccette lunghe destinate a quest' uso. I siroppi di cannella, di melagrana, di cerfoglio e di crescione si fanno nell' istesso modo.

Siroppo violato.

Pestate ma leggierissimamente in un mortaio di marmo, e con un pestello di legno una libbra di fiori di viole mammole ben pulite dai loro gambi, e dai loro calici; vi consiglio a scegliere le violette dei giardini preferibilmente a quelle dei campi, o dei boschi molto inferiori all' altre, e per l' odore, e per il colore, e per la virtù. Avendo leggiermente pestato i fiori, mettetegli in una cucurbita di vetro che in avanti avrete pensato di far ben riscaldare a gradi per timore che non si rompa, e ciò attese le circostanze dell' operazione di cui adesso siamo per parlare; se voi diffidate della vostra capacità prendete un vaso di maiolica, l' apertura del quale non sia molto larga, e sarà pure necessario riscaldarlo un poco, prima di mettervi i fiori pestati. Io raccomando quì o il vetro, o la maiolica, perchè i metalli potrebbero nuocere alla delicatezza che deve avere il siroppo, e potrebbero inoltre comunicarli dell' impressioni dannose. Essendo i vostri fiori nel vaso che avrete scelto, versatevi sopra due libbre d' acqua bollente; è appunto per causa di questa circostanza, che vi ho consigliato di fare scaldare o la cucurbita di vetro, o il vaso di maiolica per il timore che non si spezzino. Serrate esattamente il vaso, in cui avete messo i fiori in infusione nell' acqua ponetelo sulla cenere calda, e fate durare l' infusione per dodici ore, dopo di che la farete passare per un panno lino premendola fortemente per levarne tutta la tintura; lasciate riposare questo prodotto per una grossa mezz' ora, decantate il liquore per inclinazione, ad effetto di separarne un poca di feccia che si sarà preci-

pi-

pitata al fondo, pesatela, e troverete essere circa diciassett' once. Per queste diciassett' once prendete due libbre di zucchero, spezzatelo secondo il solito, e mettetelo in un matraccio di un fiasco almeno. Vi verserete sopra le diciassett' once d' infusione, chiuderete bene il matraccio, e lo porrete a bagno maria a un fuoco ben moderato. Bisognerà agitare di tempo in tempo il matraccio senza sturarlo, per accelerare la dissoluzione dello zucchero, ed osservar bene di non lo far passare subito ad un freddo, perchè potrebbe farlo rompere. Essendo disciolto lo zucchero, lasciate spegnere il fuoco, e raffreddare il matraccio, ed allora voi potrete versare il siroppo nella specie di bottiglie delle quali abbiamo parlato.

I siroppi di viole, di fior d' arancio, e di papavero si fanno nell' istessa maniera.

Siroppo di ribes, o d' uva spina.

Prendete due libbre di ribes, o d' uva spina, un poco avanti, che sia perfettamenre matura, una libbra di belle ciliegie, ed altrettanti lamponi; levate il nocciolo, e tutto ciò che vi è di verde in questi frutti; spremetene il sugo in una terrina, passatelo per staccio, e lasciatelo riposare per quarantott' ore; dopo di ciò lo passerete per calza fino a che non sia perfettamente chiaro. L' odore del lampone è assai volatile, onde potrà succedere che il sugo non ne sia se non che debolmente impregnato. Per rimediare a questo difetto prendete una quantità di lamponi ben maturi ma che sia proporzionata a quella del sugo chiarito che avrete in avanti ottenuto; mettete in infusione questi lamponi nel sugo per tre, o quattro giorni, e versate la mescolanza in uno staccio di seta, lasciando filtrare tranquillamente il liquore senza premere i lamponi. Per ott' once di questo sugo prendete quindici once di zucchero ammaccato, mettetelo in un matraccio, e poi versatevi sopra il sugo; ponete il matrac-

traccio a bagno maria sopra un fuoco moderato, e quando lo zucchero sarà intieramente strutto, lascerete spegnere il fuoco, e raffreddare il vaso, dopo di che verserete il siroppo nelle bottiglie delle quali abbiamo parlato.

Se volete che il vostro siroppo sia d' una limpidità perfetta non bisognerà impiegare altro che lo zucchero in pergamena.

Altra maniera di fare il medesimo Siroppo.

Preparate il sugo dei frutti come abbiamo detto, ma in luogo della dose di zucchero di sopra prescritta contentatevi di metterne una libbra in polvere per ogni fiasco di sugo; ed in luogo di servirvi del matraccio mettete semplicemente tanto il sugo, che lo zucchero in un calderotto da confettura. Essendo bene strutto lo zucchero fate dare alcuni bollori coperti al siroppo, levatelo dal fuoco, ed essendo quasi freddo mettetelo in bottiglie.

Siroppo di aceto.

Prendete un vaso di vetro, o una brocca di terra, e mettete in infusione in un fiasco di buon aceto tanti lamponi ben maturi, e bene scelti quanti ve ne potrà entrare senza che l' aceto galleggi; dopo otto giorni d' infusione, versate ad un tratto questa mescolanza sopra uno staccio di seta, e lasciate liberamente passare il liquore senza premere il frutto; essendo l' aceto ben chiaro, ed impregnato dell' odore di lamponi, prenderete il doppio del di lui peso di zucchero sopraffine, quale dopo averlo grossolanamente ammaccato lo porrete in un matraccio; dipoi versatevi sopra l' aceto aromatizzato, serrate bene il matraccio, e ponetelo a bagno maria ad un fuoco moderatissimo. Subito che lo zucchero sarà strutto, lasciate spegnere il fuoco, e quando il siroppo sarà quasi freddo lo metterete in bottiglie, che chiuderete bene.

Si-

Siroppo d' agresto.

Prendete dell' agresto ben verde, ammaccatelo in una terrina, passatelo prima per staccio, e dipoi per calza fino a che non sia chiarissimo; fate dipoi cuocere tre libbre di zucchero a piccola piuma, o a vento, ed arrivato che sia a questa cottura versatevi sopra sei libbre di quel sugo d' agresto già chiarificato; fate cuocere il tutto ad un gran fuoco, perchè il siroppo non contragga un occhio rosso, e seguitate così, fino a che non sia cotto a perla. Essendo a questo grado levate il calderotto dal fuoco, lasciate raffreddare il siroppo, e dipoi mettetelo in bottiglie.

Siroppo di more.

Prendete due libbre di more prugnole, un poco prima, che siano ben mature; che se aspettate, che siano perfettamente mature il siroppo sarà troppo insipido, poichè per esser buono, deve avere alquanto l' agretto. Riducete in polvere fine due libbre di zucchero, che metterete in un calderotto da confetture con le due libbre di more, e guardate bene di non le ammaccare, perchè il siroppo resterebbe torbido; ponete il calderotto sopra un fuoco moderatissimo; il caldo farà ben presto scoppiare le more, che per questo mezzo renderanno il loro sugo perfettamente chiaro, e questo sugo discioglierà lo zucchero in polvere. Fate prendere alcuni bollori alla mescolanza, e vi riconoscerete il giusto grado di cottura, facendo cadere da una certa altezza, e sopra un piatto di maiolica, un poco di siroppo, che avrete preso con un cucchiaio; se egli non schizza, e che faccia, come un piccolo cerchio intorno al luogo dove sarà caduto, allora sarà sufficientemente cotto, ritirate dunque il calderotto dal fuoco, e quando il siroppo sarà quasi freddo, lo metterete in bottiglie.

Siroppo di mele cotogne.

Prendete delle mele cotogne ben mature, grattatene

tene la polpa, passatela per un pannolino per spremerne il sugo, che lascerete riposare al sole, o in un luogo caldo fino a che non abbia deposta la sua feccia, ed allora lo passerete per calza. Dopo che il sugo sarà ben chiarito prenderete una libbra di zucchero per ogni quattr' once di sugo, e dopo aver chiarito lo zucchero secondo l' arte, vi verserete dentro il sugo di mele cotogne, e farete cuocere il tutto a perla; allora ritirerete il calderotto dal fuoco, ed il siroppo essendo quasi freddo lo metterete in bottiglie.

Siroppo di mele.

Vi è un siroppo di mele molto in uso nella Farmacia. Questo non è quello di cui siamo per parlare: E non daremo quì che il siroppo di mele semplice, e di puro piacere. Prendete sei belle mele reinette, mondatele, e tagliatele in piccoli pezzi, mettetele in un matraccio con circa una libbra di zucchero in polvere, e tre cucchiaiate d' acqua; serrate bene il matraccio, e ponetelo a bagno maria, dove lo lascerete per due ore col fuoco al grado dell' acqua bollente; abbiate pensiero di agitare di tempo in tempo il matraccio senza levarlo dell' acqua, il che bisogna fare con destrezza, ad effetto che non abbia un colpo di freddo, e non scoppi. Dopo due ore di cottura lasciate spegnere il fuoco, e raffreddare il matraccio, senza levarlo dal bagno. Quando il siroppo sarà quasi freddo l' aromatizzerete con lo spremervi del sugo di cedro; aggiungetevi poi una cucchiaiata di spirito del medesimo, oppure di spirito di cannella, o d' acqua di fior d' aranci; in somma quell' odore, che più vi piacerà. Forse vedrete una specie di feccia precipitarsi al fondo del matraccio; in tal caso lasciatelo di nuovo in riposo per alcune ore, dopodichè versate adagio adagio il siroppo in bottiglie, ma cercate di operare con diligenza perchè non s' intorbidi.

Al-

Altro siroppo di mele.

Volete voi fare un altro siroppo di mele gustoso, ma che non si conserva lungo tempo? Prendete quella quantità di mele reinette, che vi piacerà, tagliatele in fette assai sottili, e ponetele a strati sopra piccoli regoli di legno molto stretti, traversando per ogni parte la terrina da un estremo all' altro. Dopo fatto uno strato di fette di mele, fatene uno di zucchero in polvere; in seguito altro di mele, dipoi altro di zucchero, e così fino al termine, e portate la vostra terrina accomodata in tal maniera in un luogo fresco per ventiquattr' ore. Lo zucchero non lascerà di struggersi, e di trasportar seco quel che vi è di più saporito, e di più aromatico nelle mele, ed il giorno dopo avrete un siroppo gustosissimo, e che lo diverrà ancor più, se gli darete l' odore con lo spirito di cedro, o con l' acqua di fior d' aranci.

Siroppo di capillare.

Il capillare, (noi non intendiamo parlar quì, se non del capillare del Canadà, ancorchè quello di Monpelier sia egualmente buono) il capillare è un vegetabile, che contiene un principio odoroso, leggiero, e molto gustoso. Questo principio estremamente volatile si dissipa in gran parte nel tempo della cottura del siroppo, dimanierachè dopo non resta appena che la parte estrattiva della pianta. Adunque se si desidera conservare a questo siroppo l' odore di capillare, bisogna, allorchè è sufficientemente cotto versarlo così bollente sopra del nuovo capillare sminuzzato grossolanamente, coprir bene il vaso, e lasciarlo così in infusione fino a che non sia perfettamente raffreddato. Si passa dipoi per uno staccio per separare le foglie del capillare, e per mezzo di questa doppia infusione il siroppo contrae un gusto, ed un odore di capillare, che imbalsima. Premessa questa osservazione, prendete un' oncia di capillare del Canadà, mettetela in una

ter-

terrina verniciata, versatevi sopra quattro libbre d'acqua bollente, e lasciate durare l' infusione per dodici ore sulla cenere calda. Spremete dipoi, e colate quest' infusione, che vi darà una gagliarda tintura di capillare; fate fondere in questa tintura quattro libbre di zucchero, mettete il tutto in un calderotto da confettura, che voi porrete sul fuoco, e che chiarirete con le chiare d' uovo secondo l' arte. Continuate la cottura, e quando il siroppo sarà cotto a perla, versatelo prontamente sopra un nuovo capillare tagliuzzato, che avrete messo in una terrina; cuopritela bene, e quando il siroppo si raffredderà potrete aromatizzarlo secondo il vostro gusto, che per altro non è il mio, mentre preferisco l' odor naturale del capillare a tutti gli altri, almeno quando si tratta di questa specie di siroppo. Essendo perfettamente raffreddato lo metterete in bottiglie chiudendole bene secondo il solito.

Siroppo d' altea.

Prendete sei once di radiche d' altea fresca, lavatele a più acque per pulirle bene da tutta la terra, e levategli la prima scorza, raschiandole leggiermente; dipoi tagliatele in pezzi, fatele bollire in tre, o quattro libbre d' acqua, sette, o otto minuti solamente, e non più, perchè facendole bollire un maggior tempo; formerebbero una mucillaggine capace di guastare il siroppo. Passate questa decozione per staccio, ad effetto di separarne le radiche, e mettetevi in infusione sei libbre di zucchero; chiarite la mescolanza con la chiara d' uovo, conforme l' abbiamo si spesso insegnato; schiumatela con diligenza, fatela cuocere a piccola perla, ed allora ritirate prontamente il calderotto dal fuoco; lasciate raffreddare il siroppo, e dopo ponetelo in bottiglie.

Siroppo di scorze di cedro.

Prendete cinque once di scorze fresche di cedro, mettetele in una cucurbita di vetro, che avrete cura avan-

avanti di ben riscaldare gradatamente, e se temete di romperla, servitevi di un vaso di terra verniciato capace di resistere al fuoco. Versatevi le cinque once di scorze di cedro, e due libbre d' acqua quasi bollente, serrate esattamente il vaso, e ponetelo sulla cenere calda per dodici ore, dopo il qual tempo colate l' infusione senza spremere le scorze; aggiungetevi due libbre di zucchero in polvere, e fate cuocere il tutto a bagno maria fino a che non sia a gran perla; ritirate allora il siroppo dal fuoco, e quando sarà mezzo freddo aumenterete il suo odore, versandovi qualche goccia di spirito di cedro.

Siroppo d' orzata.

Prendete una libbra di mandorle amare, ed altrettanto di mandorle dolci, gettatele nell' acqua bollente, ma fuori del fuoco, dove le lascerete per un quarto d' ora, o almeno per quel tempo che è necessario perchè la pelle si separi facilmente; allora mondatele, gettandole volta per volta nell' acqua fredda, dopodichè pestatele in un mortaio di marmo, gettandovi di tempo in tempo una porzione di un mezzo fiasco d' acqua, del resto del quale ve ne servirete per il corso dell' operazione. Così pestate le mandorle fino a che non siano ridotte in una pasta delicata, dimanierachè non se ne conosca alcun frammento, stemprerete questa pasta col resto del mezzo fiasco d' acqua di cui abbiamo parlato, riservandone solamente sei once in circa; passate la pasta stemprata per una tela fitta col mezzo di due persone, che la spremino fortemente; rimettete la feccia spremuta nel mortaio, e pestatela di nuovo aggiungendovi a poco a poco il resto dell' acqua che vi sarete riservata; passate di nuovo la mescolanza per pannolino, e traetene tutto ciò, che voi potrete per mezzo della spremitura, e mescolate i due prodotti insieme; questo è ciò che si chiama latte di mandorle.

Mettete questo latte in un matraccio, il terzo del quale almeno resti vuoto; aggiungetevi due libbre di zucchero pestato grossolanamente, e ponete il tutto a bagno maria, dopo avere ben chiuso il matraccio. Quando lo zucchero sarà disciolto intieramente, il che solleciterete dimenando di tempo in tempo il matraccio, con precauzione, lascerete spegnere il fuoco, ed allorchè il vaso sarà quasi freddo, aromatizzerete il siroppo con un' eguale quantità d' acqua di fior d' arancio, e di spirito di cedro. Ciò fatto potrete passare il tutto per una stamina bianca, dopodichè lo metterete in bottiglie.

In luogo di servirvi del matraccio, se diffidate della vostra diligenza potrete preparare il siroppo d' orzata in un' altra maniera. Fate cuocere a gran piuma la dose dello zucchero prescritta in un calderotto da confettura; gettatevi allora il latte di mandorle, e fateli prendere uno, o due bollori al più; dopo di ciò levate subito il calderotto dal fuoco, ed essendo quasi raffreddato aromatizzerete il siroppo con acqua di fior d' arancio, e spirito di cedro, come abbiamo detto. Se fate il siroppo d' orzata secondo quest' ultima maniera, osservate bene, che non si faccia una troppo grande svaporazione, mentre il siroppo si cuocerebbe troppo, e diverrebbe sottoposto a candirsi; ma in qualunque maniera, che operiate per farlo, dopo averlo messo in bottiglie ben chiuse, osserverete in capo a un certo tempo, che questo siroppo si divide in due parti; la parte inferiore divien chiara, e trasparente, e la parte superiore diviene bianca come un latte, ed opaca. Non vi immaginate vedendo questo, che il siroppo sia andato male, nò; così deve essere allorchè è ben fatto. La parte superiore non è altra cosa, che il latte di mandorle mescolato con la sua sostanza, e con un poco di siroppo, e la parte inferiore non è a parlar propriamente, se non che lo zucchero disciolto.

Al-

Allorchè vorrete far uso di questo siroppo, bisognerà, che agitiate la bottiglia da alto in basso, ad oggetto di mescolare esattamente la parte superiore con l' inferiore. Sarà ancora necessario che di tempo in tempo torniate ad agitare le bottiglie, ancorchè non abbiate disegno di far uso del siroppo, e ciò per impedire, che la parte superiore stando lungo tempo priva dello zucchero, non muffi.

I siroppi essendo così preparati con tutte le precauzioni, che abbiamo indicate potranno conservarsi per più anni. Qualche tempo dopo essere stati fatti si osserverà forse in alcuni un leggier movimento di fermentazione; di ciò non bisogna inquietarsi, mentre se il siroppo è stato ben preparato questo movimento non avrà alcuna conseguenza, ed in breve disparirà. Non seguirà però così, se i siroppi saranno preparati con negligenza, poichè la fermentazione potrà divenire sì violenta, che questi si guasteranno, e non saranno più buoni. Questo accidente disgustevole può aver molte cause: Tali sono soprattutto i sughi male depurati, una cottura troppo debole, o troppo forte, le dosi dello zucchero, o eccessive, o insufficienti. Quando sono state commesse alcune di queste negligenze, le alterazioni non tardano a palesarsi; si vedono i siroppi intorbidarsi, e divenir muffati, fare della schiuma, e perdesi insensibilmente tutte le loro buone qualità a segno di non esser più riconoscibili.

Ho indicato in ciascuna ricetta le precauzioni, che bisogna prendere per evitare questa sorte d' accidenti, e per i quali non conosco altro rimedio, che di tornare a lavorare di nuovo i siroppi, subito, che si comincia a vedervi qualche difetto essenziale. Sarà dunque necessario il farli prontamente ricuocere, o per diminuire la dose dello zucchero, o per aumentarlo, o in fine per depurarli dalle posature, che vi erano state lasciate nella prima preparazione; questa fatica

sarà ingrata, e spesso infruttuosa, specialmente quando si è formata una muffa, che abbia comunicato un cattivo gusto a tutta la massa del siroppo, oppure se i siroppi son passati dalla fermentazione vinosa alla fermentazione acetosa, mentre quando sono pervenuti a quest' ultimo grado d' alterazione non vi è più da far niente, e tutto è gettato. Non è peraltro così di una piccola pellicola bianca, che si potrà osservare sulla superficie dei siroppi contenuti in bottiglie marimesse; questa è una specie di piccola muffa, che non procede dall' essere stati malfatti i siroppi, ma da un poca d' acqua, che era restata nelle bottiglie, il che non può tirare a conseguenza. Un eccesso, o di zucchero, o di cuocitura di esso può cagionare dei sconcerti molto più considerabili; il siroppo nell' uno, e nell' altro caso per verità entra più difficilmente in fermentazione, ma questa, o presto, o tardi è inevitabile, ed allorquando comincia, i progressi sono così rapidi, e le conseguenze così terribili, che il siroppo acquista una forza espansiva così grande, che respinge i turaccioli con violenza, e si spande fuori in forma di schiuma; e se i turaccioli son serrati in guisa da resistere a questo primo sforzo, rompe le bottiglie con grande scoppio, ed in mille pezzi. Da questi effetti si giudichi la precauzione necessaria prendersi per ben preparare i siroppi.

Ma supponghiamo, che non si abbia niente da rimproverarsi, riguardo a questo ultimo Articolo, e che i siroppi siano stati preparati colla maggior diligenza; non ostante non si può far conto di conservargli per un tempo alquanto considerabile, seppure non si prendano delle nuove precauzioni: Esse non sono nè in gran quantità, nè molto difficili: Indicheremo adesso quelle, che ci sono parse di qualche importanza.

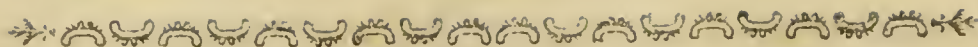
Non bisognerà mettere i siroppi se non che in bottiglie di un piccolo diametro, perchè dovendo la-

sciar-

sciarle mezze vuote, quanto meno il siroppo avrà di superficie, e meno l' aria potrà agire sopra di lui, così queste bottiglie d' una forma oblunga non devono eccedere il diametro di due pollici, e conterranno all' incirca da sei, a ott' once.

Qualche tempo dopo che i siroppi saranno stati fatti, bisognerà sturare le bottiglie per levare con una penna, una piccola pellicola muffata, che si sarà formata tra il turacciolo, e la superficie del siroppo.

Bisognerà finalmente, per quanto le circostanze potranno permetterlo, porre le bottiglie del siroppo in un luogo d' una temperatura all' incirca eguale in tutte le stagioni nè troppo fredda, nè troppo calda; in difetto d' un luogo simile per più sicurezza bisognerà por le bottiglie in cantina.

Ecco quanto l' esperienza, ed i buoni Artisti mi hanno all' incirca insegnato, riguardo alla preparazione, e conservazione dei siroppi. Se sarà seguitato con esattezza ciò che ho proposto, credo sicuramente, che veruno sarà malcontento del suo lavoro.

CHIMICA

DEL GUSTO E DELL' ODORATO

PARTE QUARTA

DEGLI ODORI

ARTICOLO PRIMO

PRINCIPJ GENERALI PER LA DISTILLAZIONE DELLE SOSTANZE ODOROSE.

PAsso adesso a proporre una pratica facile per estrarre gli odori dalle sostanze particolari, e dove essi si trovano confusamente mescolati con altri principj.

Abbiamo già detto alla pag. 16., che lo spirito rettore era il solo principio degli odori; abbiamo procurato di far conoscere questa sostanza singolare dalla parte dei suoi effetti solamente, non essendo possibile l' ottenerlo in tutta la semplicità della sua natura, perchè la sua sottigliezza, e volatilità non permettano, che si fissi senza essere unito a un' altra sostanza qualunque: Unione che non è sempre eguale, ma che varia molto, ed in ragione di certe combinazioni specifiche, cioè a dire, che ora sarà il flogistico, che dominerà nella sostanza odorosa, che rinchiude lo spirito rettore, ed ora sarà il principio salino. E' pertanto questa differenza di combinazione, che costituisce la differenza degli odori, perchè è appunto in ragione di questa, che le vibrazioni olfative operano sulla membrana pituitale sede dell' odorato.

Adun-

Adunque il nostro principale oggetto deve essere di cercare questo spirito rettore per tutto, dove potremo trovarlo con abbondanza: Ma ciò non basta: Siccome egli è d' un estrema volatilità, ed è impossibile l' ottenerlo solo, e senza che sia unito a qualche sostanza più fissa di lui, bisogna applicarsi a riconoscere le sostanze, alle quali si unisce più volentieri, ad effetto di presentargliele, e di facilitare la sua unione con esse. Ora l' esperienza ci ha insegnato, che lo spirito rettore si mescola molto bene con l' acqua naturale ordinaria, ma molto meglio per altro, con gli olj essenziali. Queste tre circostanze ci offrono tre classi ben distinte, sotto le quali noi possiamo disporre gli odori. Acque odorose semplici, prima classe: Acque odorose spiritose, seconda classe: Olj essenziali aromatici, terza classe; siccome ciascuna di queste classi ha dei resultati, che la caratterizzano, così ognuna di esse, esige una manipolazione, che gli è propria, e questo è ciò, che noi indicheremo ordinatamente.

In tutti i casi, nei quali gl odori non si annunziano come attualmente uniti ad una sostanza untuosa infiammabile, molto abbondante, e che gli serve di base, bisogna presentargli un soggetto analogo a cui essi si possino attaccare, e fissarsi almeno per un tempo assai considerabile; l' acqua naturale semplice pare molto atta ad ottener quest' intento. Non bisogna per altro credere che l' acqua, in ogni quantità che ella sia, possa servire a un tal disegno, perchè questo sarebbe il modo di dividere lo spirito rettore in particole tanto piccole, da non produrre alcun effetto sensibile. Conviene dunque proporzionare la quantità dell' acqua alla quantità dell' odore che può dare il soggetto, sopra il quale si lavora. Noi altresì non abbiamo alcuna regola generale e certissima su questo articolo. Vi sono dei fiori che rinchiudono odore sufficiente per aromatizzare

una gran quantità d' acqua; tali sono la rosa, ed il fior d'arancio; eppure se si eccede nella proporzione dell' acqua che richiedono, l' odore, ovvero lo spirito rettore troppo diviso, non produce quasi alcun effetto. Dall' altra parte vi sono delle sostanze che si mostrano estremamente odorose avanti l' analisi, e dalle quali non si è giammai potuto trarre un principio d' odore per mezzo della distillazione: Tali sono i fiori di giunchiglia, di viola mammola, di gelsomino, e quasi tutti i liliaci. Queste sorti di fiori costituiscono una classe a parte, ed esigono un metodo particolare, e noi ne diremo forse qualche cosa in appresso. Osserviamo ancora, che si può trarre di due sorti d' acqua semplice dalla maggior parte delle sostanze odorose; l' una molto impregnata d' odore, ma sempre in piccolissima quantità, e che noi disegnamo sotto il nome d' acqua essenziale; l' altra meno odorosa per verità, ma abbondantissima, e che si chiama semplicemente acqua odorosa. Cominceremo da comunicare ciò che l' esperienza ci ha insegnato, riguardo alle proporzioni che bisogna osservare nell' estrazione di queste due specie d' acqua odorosa semplice.

Primo metodo per la prima classe.

Per distillare l' acqua essenziale delle piante, prendete la quantità che vi piacerà di fiori, o di piante aromatiche, ed empitene la metà d' una cucurbita, e non più; versatevi sopra un poca d' acqua di fiume, dimanierachè i fiori, vette di piante, frutti, o coccole non ne siano, che mediocremente bagnate; dipoi cuoprite la cucurbita col suo capitello, guarnito del refrigerante, e ponetelo a bagno maria per timore che i fiori, o le piante non brucino al fondo della cucurbita; adattatevi un matraccio per recipiente, ed impastate le giunture, in maniera che possiate valervi d' una piccola apertura per dar passaggio all' aria soprabbondante, che si sviluppa in gran quantità nel tempo dell' opera-

razione; mantenete un fuoco di mezzo, e sempre eguale, ed otterrete un liquore odorosissimo, e perfettamente chiaro; questa è la nostra acqua essenziale. Per averla pura, non vi curate di tirare alla quantità, perchè guastereste il tutto; bisognerà dunque contentarsi di trarre tre dramme di liquore per ciascuna libbra di fiore o di pianta ec.

Secondo metodo per la prima classe.

Le acque odorose semplici non esigono tante precauzioni, e se ne ottiene di più. Riempite la metà di una cucurbita di qualunque sostanza odorosa, o fiori, o piante ec. versatevi sopra una buona decozione o sugo di detta sostanza, che avrete in avanti preparato, in una sufficiente quantità, perchè i fiori non s' attacchino al fondo del lambicco; distillate a fuoco nudo, ma saggiamente gradato per timore di combustione. Per evitare questo pericolo sarei di sentimento che faceste uso d' una specie di graticola, intieramente simile a quella di cui abbiam dato il disegno, parlando della preparazione dei maraschini (pag. 137.) allora la decozione o sugo si precipiterebbero al fondo del lambicco, ed il calore, o azione del fuoco non tarderebbe a farsi sentire; divenuta poi bollente la decozione, o poco meno, sarebbe forzata ad inalzarsi, e per conseguenza a penetrare nella massa dei fiori posati sulla graticola; allora si caricherebbe abbondantemente dello spirito rettore che incontrerebbe al suo passaggio, e lo trasporterebbe seco all' alto del capitello, sempre sotto la specie di vapori; ma incontrando la volta fredda del capitello, questi vapori aromatici non mancheranno di condensarsi, e di cadere sotto la forma d' acqua limpida, et odorosa nel recipiente.

Ordinariamente i lambicchi dei quali vi servirete nella presente distillazione non dovranno esser molto elevati, ma all' incontro bisognerà che siano di una capacità assai rimarcabile, avuto riguardo alla massa

sem-

sempre considerabile della materia, sulla quale si lavora, e i di cui resultati per altro sono in una quantità pochissimo corrispondente. Consiglierei adunque per avere dell' acque bene impregnate, di ricorrer sempre alle retrificazioni, cioè a dire, che dopo una prima distillazione fatta, come abbiam detto, quell' acqua odorosa che se ne è ottenuta per resultato, si torni a versarla sopra una nuova quantità di fiori o di piante, con procedere in seguito ad un altra distillazione.

Mi son scordato di dire, che impiegando in questa operazione dell' acqua, per trarre la tintura dalle piante, col mezzo d' una forte decozione, o per umettare i fiori, se non si giudica a proposito di trarne il sugo, bisognerà sempre preferire l' acqua di fiume ad ogni altra acqua; vi si getterà ancora qualche pugno di sale comune, tanto per renderla più pesante, che per dargli maggiore attività, e facilitargli il passaggio fino alla sostanza dei fiori, o delle piante. Non si farà male ancora a lasciare i fiori in macerazione nell' acqua salata, ma per ventiquattr' ore solamente.

Le acque odorose, ancorchè ben preparate nella maniera che abbiamo detto non si conservano più di due Anni; Ciò non è poco, specialmente quando è impossibile averne altrimenti lo spirito rettore, e quando non potrebbe ottenersi senza una straordinaria fatica, unita ad una spesa molto più grave. Questo accade per l' acqua di rosè tanto aggradevole, ed utile in molti casi, senza parlare di quella di fior d' arancio molto più stimata.

Metodo per la seconda classe.

Gli spiriti odorosi che formano la seconda classe si preparan del tutto differentemente. L' oggetto del nostro lavoro in questo metodo è d' unire lo spirito rettore a uno spirito ardente qualunque, e più particolarmente allo spirito di vino; ma siccome vi è un' affinità più distinta tra lo spirito di vino, e lo spirito

ret-

rettore, di quel che sia tra lo spirito rettore, e l'acqua comune, l'unione tra questi due spiriti è molto più intima e più facile, che tra lo spirito rettore solo e l' acqua.

Ancorchè il metodo che è per occuparci abbia molto rapporto con i diversi metodi della nostra prima parte, si ingannerebbe molto chi immaginasse che fosse intieramente la medesima cosa, perchè finalmente le proporzioni delle quali si trattava allora, erano in ragione dei sapori, ove che queste sono in ragione degli odori; differenza che bisogna bene osservare di non confondere. Per procedere con qualche certezza in questa nuova strada, eccovi le regole generali che converrà osservare.

Bisognerà sempre far uso di spirito di vino perfettamente rettificato, e secondo il metodo che abbiam proposto, e questo è della maggior conseguenza. S' impiegherà sempre la via della macerazione per preparativo; Essa dovrà durare il tempo prescritto nelle ricette e non si dovrà far uso per tale effetto, se non che dei vasi di vetro, o di terra verniciata, e sempre in un luogo convenevole, sia alla cantina, o alla stufa, come avremo cura di prescrivere relativamenre alla natura dei soggetti che ci occuperanno. Dopo esser fatte le macerazioni si procederà alla distillazione, sempre a bagno maria, e nei nostri lambicchi ordinari, o di metallo, o di vetro. Si avrà ricorso alla rettificazione in tutte le distillazioni della presente operazione. E siccome si tratta quì d' unire intimamente lo spirito rettore puro con lo spirito di vino puro, non si possan mai prendere troppe precauzioni per allontanare da questa unione ogni sostanza estranea.

Le acque spiritose odorose, recentemente fatte sono sottoposte ad acquistare una piccola impressione di fuoco che è quasi impossibile evitare, malgrado tutte le precauzioni che si potessero prendere. E' facile però

il

il levarli questa impressione, per quanto la perdino poi da loro stesse nell' invecchiare; è facile dico di toglicrgliela in meno di sei ore di tempo; per far ciò serve il cuoprirle con una mescolanza di ghiaccio e sale pestato, collocate che saranno in bottiglie di un diametro mediocre.

Le acque spiritose odorose hanno un vantaggio sull' acque odorose semplici, ed è che queste non possono conservarsi se non che uno, o due Anni al più, quando al contrario l' altre si conservano eternamente, o almeno per lunghissimo tempo. Ho consigliato di sopra la rettificazione dell' acque spiritose odorose, e ciò per due ragioni; la prima per spogliarle più che sia possibile d' ogni specie di flemma, o d' olio essenziale materiale; la seconda per far entrare nello spirito di vino, che ne fa la base, tutta la quantità di spirito rettore di cui è suscettibile. Nonostante, non bisognerà pretendere di caricarlo più del dovere, mentre vi è un termine, oltre il quale lo spirito di vino non ammette più spirito rettore; questo è il punto di saturazione che bisogna imparare a ben conoscere, e vi si perverrà con un poco d' uso e d' attenzione.

Metodo per la terza classe.

Per tutto quello che concerne la natura, e proprietà degli oli essenziali, ci rimettiamo alla prima parte di quest' opera (pag. 17.) e solo daremo quì tutte le osservazioni, ed istruzioni necessarie per ottenerli; essi sono così preziosi, che possono considerarsi come tanti serbatoi, ove la natura ha depositato un ammasso prodigioso di spirito rettore, che senza questa favovol combinazione, sarebbe per noi perduto nella massima parte.

I. Allorchè si vorrà estrarre l' olio essenziale dalle piante, bisognerà sempre aspettare che quella, della quale si vuol far uso sia pervenuta allo stato di perfetta maturità, poichè se è troppo giovane col mezzo della

la distillazione, ella non rende quasi altro che della flemma, e pochissimo olio essenziale. Non bisogna neppure aspettare che sia troppo vecchia, o intieramente disseccata sul piede, mentre in questo stato che io considero come una specie di decrepitezza, lo spirito rettore è dissipato in gran parte.

II. Si avrà premura di fare appassire al calor dolce di un' aria temperata le piante, dalle quali si vorrà trar l' olio essenziale; essendo col mezzo di questo prosciugamento svaporata tutta l' umidità che intercettava le particelle oleose, e non trovando queste alcuno ostacolo alla loro riunione, si accostano le une all' altre, inviluppano più efficacemente lo spirito rettore che tende sempre a fuggire, e si manifestano abbondantemente, e facilmente col mezzo della distillazione; ecco perchè una libbra di pianta disseccata dà tant' olio essenziale, quanto ne danno due libbre di essa recentemente colta, ed ancora fresca. Questa preparazione adunque offre un vantaggio reale, poichè in certi tempi, con detta pianta si lavora più il doppio; ciò non seguirebbe senza una tal preparazione, giacchè per mezzo di essa, le piante prosciugate formano un minor volume, ed il lambicco ne contiene maggior quantità. Non bisogna per altro prosciugarle tanto, che arrivino ad una specie di arrostimento, altrimenti ne succederà che l' olio essenziale il più sottile, ed il più aromatico, essendo eccitato da un calore troppo violento si dissiperà in gran parte, e non vi resterà altro, che un olio essenziale denso, d' un color cupo, e d' un odore poco grazioso, e forse empireumatico. Non è così dei fiori; essi non richiedono di esser prosciugati, e basta cogliergli in un tempo asciutto, e sereno, e non mai quando piove.

III. Si faranno sempre macerare nell' acqua di fiume le sostanze odorose, dalle quali vorremo trar

l' olio

l' olio essenziale, ma per ventiquattr' ore solamente, e non più; si metteranno tre parti d' acqua per una parte di sostanza odorosa, senza scordarsi di aggiungervi del sal marino nella proporzione di tre pugnelli in cinque fiaschi d' acqua, e così per tre libbre di sostanza odorosa occorreranno cinque fiaschi d' acqua, e tre pugnelli di sale.

IV. Non si riempirà giammai il lambicco, meno di due terzi, perchè lasciando troppo lo spazio vuoto, l' olio essenziale incontrerà maggior difficoltà ad elevarsi fino all' alto del capitello, e se alcuno pensasse, per sormontar tale ostacolo, di aumentare la forza del fuoco, non solamente si esporrebbe così a dissipare una buona parte dello spirito rettore, ma ancora si potrebbe dar causa alla combustione delle piante. Non bisognerà dunque riempire intieramente la cucurbita per timore, che venendo le materie a gonfiarsi, come succede quasi sempre, esse non salghino ad un tratto fino all' alto del capitello, e non eschino in sostanza confuse coll' acqua nel recipiente; supponendo che voi siate assai esperto per evitare questo inconveniente, con regolar molto il vostro fuoco, dubito però che non lo siate assai per impedire che l' olio essenziale non sia molto torbido, e carico di particelle estranee; bisognerà dunque che vi tenghiate alla regola che abbiamo stabilita, e che consiste nel non caricare la cucurbita o troppo, o poco, ma a due bnoni terzi, compresovi l' acqua.

V. Siccome gli olj essenziali che si vogliono estrarre hanno delle proprietà specifiche molto differenti l' une dall' altre, e se ne trovano dei più, o meno sottili, e penetranti; alcuni molto leggieri; altri pesantissimi, bisogna necessariamente impiegare diversi metodi per operar con successo. Gli olj molto pesanti come l' olio di garofano, di cannella, e tutti quelli ancora che si coagulano al minimo freddo come quel-

lo

lo di anaci, vogliono esser distillati a gran fuoco, ed in lambicchi pochissimo elevati. Gli olj di qualità viva, e penetrante, e che contengono un sal volatile, ed acre, come l' olio di ramerino, e di persia devono essere stillati ad un calore temperatissimo, mentre se gli date un fuoco troppo vivo vi esponete a fargli perdere il loro odore fine, e grazioso, e contrarre in quella vece un sapore acre, e un odore acuto; acquisteranno ancora un colore ributtante, cioè un giallo cupo, o intieramente bruno. Non potrebbe mai figurarsi quanta mutazione faccia soffrire alla sostanza degli olj essenziali il semplice grado di calore, se non è ben diretto.

VI. Gli olj essenziali non avendo nè il medesimo peso specifico, nè la medesima consistenza, non devon comparire sotto la medesima forma, nè del medesimo colore. A questo bisogna bene osservare per non prendere equivoco nel seguito dei resultati di ciascuna operazione, essendo questi molto differenti gli uni dagli altri. Perciò si avrebbe gran torto a conconchiudere che fosse stato mal' operato, se differenti olj essenziali comparissero l' uno sotto una forma, l' altro sotto un' altra; per esempio l' olio di garofano è bianchissimo, l' olio essenziale di cannella è l' istesso, eppure se si lasciano in un fiasco, che non sia intieramente ripieno, insensibilmente l' aria ne altera il colore, gli dà una tinta in principio gialla, e di poi rossa. L' olio di lavanda è molto limpido, ma ingiallisce nell' invecchiare. L' olio di ruta è d' un colore bruno; quello d' assenzio di un verde nero; quello di fiori di camomilla, siccome quello de fiori di mille foglie rassomiglia al più bello azzurro; ma questo colore graziosissimo non regge; egli degenera nell' invecchiare, e si cangia finalmente in un bruttissimo giallo cupo. Sono entrato in questo dettaglio per assicurare quelli che fossero tentati di rigettare quest'

olj

olj essenziali come cattivi, quando non gli presentassero una vista lusinghevole; depende dalla loro natura l' essere qnali gli abbiamo descritti; cioè a dire un poco alterati dopo un certo tempo, e non si possono desiderare altrimenti.

VII. Vi sono degli olj essenziali che hanno un grande inconveniente; essi si coagulano come butirro, e si attaccano spessissimo alle pareti dei vasi, che servono alla loro distillazione. E' dunque della maggior conseguenza il risciacquare dopo l' operazione questi medesimi vasi con lo spirito di vino ben rettificato ad oggetto di levare perfino la minima traccia di questi olj essenziali. Trascurando questa precauzione ne seguirà che servendosi dei medesimi vasi per estrarre altri differenti olj essenziali, questi prenderanno un impressione sensibilissima dei primi che saranno stati stillati, e questa mescolanza produrrà una confusione, per causa della quale non si conoscerà più niente.

VIII. Non bisogna aspettarsi di trarre la medesima quantità d' olio essenziale da tutte le piante, o fiori indifferentemente, mentre il prodotto di ciascuna specie, è in ragione delle sue proprietà specifiche. Vi sono delle piante, che producono una quantità stupenda d' olio essenziale, ed all' incontro ve ne sono altre che non ne danno quasi punto, come abbiamo già osservato. La Sabina per esempio dà per mezzo della distillazione due once, e mezzo d' olio essenziale per libbra, ed una libbra di noci moscade non ne danno che un oncia: E' vero che se ne può trarre, spremendo quel che resta nel fondo della cucurbita, una gran quantità, ma quest' ultimo olio è molto inferiore al primo per la finezza, e le altre qualità. Una libbra di fiori di stecade disseccati fornisce poco più di quattro dramme d' olio essenziale; il fiore di lavanda molto più aromatico più penetrante, e più sottile ne fornisce meno, e l' istesso all' incirca succede

cede delle foglie di menta disseccate. Ma il calamo aromatico, il sermollino, l' origano, le due camomille, ed altri fiori, o piante, ancorchè molto aromatiche non fanno che pochissimo olio essenziale, e ciò perchè il principio salino nello spirito rettore di queste piante è superiore al flogistico.

Dopo aver riportate le osservazioni, che mi son parse le più importanti per guidare i nostri Artisti nell' estrazione degl' olj essenziali, terminerò quest' Articolo col metodo dettagliato, che esige questa operazione.

Dopo aver fatto macerare per ventiquattr' ore come abbiamo detto di sopra, le piante, o fiori in una quantità convenevole di acqua salata, verserete la mescolanza in una cucurbita di metallo di una capacità di circa cinque fiaschi almeno, la cuoprirete col suo capitello guarnito del refrigerante, e di cui voi loterete esattamente le giunture con colla di farina; applicherete al beccuccio del capitello l' estremità di un serpentino, se l' avete, ed in difetto di questo vi aggiusterete l' istesso matraccio che contenga due fiaschi almeno, e che adatterete all' orifizio inferiore del serpentino in caso che l' abbiate. Questo serpentino è cosa molto comoda, ma se ne può fare anco di meno. Lotando il matraccio, o recipiente al beccuccio della cucurbita, o all' orifizio inferiore del serpentino, vi dovrete far restare una piccola apertura per lasciar libero il passaggio alla gran quantità d' aria che le piante, o i fiori non mancheranno di dare. Questa precauzione è necessaria per impedire la rottura dei vasi.

Disposto che avrete, conforme abbiamo detto, il vostro lambicco, lo porrete sopra un fornello a fuoco aperto. Comincierete da un grado assai moderato, ma non tarderete a renderlo più violento; non bisognerà per altro passare il grado dell' acqua bollente, mentre è quello che più conviene in questa operazione, e

O che

che voi manterrete sempre eguale. Non mutate giammai l' acqua del refrigerante, ancorchè caldissima perchè è di somma importanza che ella non sia fredda per facilitare la separazione dell' olio essenziale dagli altri principj, essendo questo il fine che voi siete proposto. Non è così dell' acqua del serpentino che voi rinfrescherete subito che comincierà a divenir tiepida. Fondo questa pratica sull' esperienza che non smentisce giammai, avendo sempre tratto maggior quantità d' olio essenziale col mantener l' acqua del refrigerante un poco tiepida, che allorquando avevo il pensiero di spesso rinfrescarla.

La prima acqua che caderà nel recipiente forse sarà chiara, ma per altro non tarderà molto a divenir lattea, e questo è il miglior contrassegno che l' operazione va bene, perchè è una prova che l' olio essenziale si stacca dalla pianta, o fiori sopra i quali voi operate. Quando il recipiente conterrà una certa quantità di quest' acqua lattea, e molto aromatica, vi sarà facile l' osservare sulla superficie di essa uno strato d' olio ben distinto, denso, d' una, o più linee, e sensibilmente separato dall' acqua, sulla quale egli nuoterà.

Quando vedrete, che l' acqua che cade dal beccuccio del refrigerante, o del serpentino non sarà più lattea, ma molto chiara, questo sarà un segno che non serve più attendere olio essenziale. Allora lasciate spegnere il fuoco, e levate adagio il recipiente, agitandolo meno che sarà possibile. Ciò fatto si dovrà separare l' olio dall' acqua lattea sulla quale egli nuoterà; per ciò effettuare con più sicurezza, e facilità bisognerà esser due persone, una dalle quali prenderà un ombuto di vetro d' una capacità ben grande, cioè a dire di mezzo fiasco almeno; con una mano ella lo terrà fermo, e con l' altra ne chiuderà l' orifizio inferiore con l' estremità del dito indice, che applicherà esteriormente

te

te a questo orifizio senza introdurlo dentro. Essendo così disposte le cose, la prima persona lo porrà sopra una gran terrina, e la seconda munita del recipiente, che contiene tutto il prodotto della distillazione verserà lentamente nell' ombuto una parte dell' acqua sulla quale nuoterà l' olio essenziale. Essendo pieno l' ombuto, quello che lo tiene aprirà l' orifizio inferiore ritirando il suo dito; l' acqua escirà, ma subito che l' olio essenziale si avvicinerà all' orifizio bisognerà serrarlo prontamente col dito per impedirli che esca; allora si riempirà per la seconda volta l' ombuto, ed essendo pieno si leverà il dito come la prima volta, e si ripeterà sempre questa manipolazione fino a che l' acqua non sia intieramente separata dall' olio, che solo resterà nell' ombuto, ed allora sarà facile il metterlo in un fiasco che si avrà cura di chiuder bene. Questa maniera di separar l' olio che galleggia, è così sicura, e nel medesimo tempo tanto facile che mi è spesso successo di eseguirla solo, e con tanta precisione che non mi è mai caduto nemmeno una goccia d' olio nella terrina, e dopo la separazione non è restata nemmeno una goccia d' acqua nell' ombuto.

Se dovete estrarre degl' olj pesanti, e che si precipitano al fondo dell' acqua, la separazione è molto più facile. Verserete la maggior quantità d' acqua che subito resterà di sopra, e quando osserverete, che l' olio essenziale che è al fondo comincierà a seguitare la corrente dell' acqua che versate nella terrina servitevi dell' ombuto nel modo che abbiamo detto, con questa differenza però che aprirete l' orifizio inferiore solo per far passare l' olio essenziale, ove che nell' operazione precedente lo facevi per far passare l' acqua.

Quest' acqua lattea della quale abbiamo parlato è estremamente odorosa; ciò non fa maraviglia, poi-

chè è piena di spirito rettore onde non si dovrà gettarla come inutile. Se si dovesse fare una seconda distillazione della medesima pianta o fiore, ella sarebbe buonissima per valersene nelle macerazioni in luogo dell' acqua di fiume, che abbiamo raccomandata.

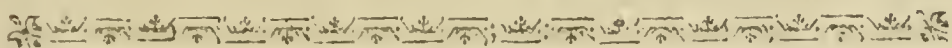
Non vi è alcuna probabilità che lo spirito rettore entri come parte costituente negl' olj essenziali; non credo nemmeno che i principj salino, ed infiammabile, che formano la sua essenza siano i medesimi principj salino, ed infiammabile, che entrano come parti costituenti nella combinazione degl' olj. E' vero che fra questi principj, che portano il medesimo nome vi è una grande affinità, ma realmente son molto differenti gli uni dagl' altri, perchè lo spirito rettore non è mai sì bene unito agli olj essenziali, che o presto, o tardi non gli abbandoni con molta facilità, e senza che questi olj se ne mostrino molto alterati. E' vero altresì che gli olj essenziali son soggetti a delle grandi alterazioni, ma queste mostrano dipendere da ogni altra cosa, che dall' assenza dello spirito rettore. Gli uni si guastano in pochissimo tempo, gli altri tardano di più; quando son pervenuti a una certa età perdano non solamente il loro odore, ma ancora il loro colore, e la loro fluidità; essi divengono di una consistenza densa, resinosa, molto simile alla trementina, ed alla quale si rassomigliano ancor nell' odore. E' facile l' osservare il principio dell' alterazione degl' olj essenziali per mezzo dell' azione dei loro acidi su i turaccioli di sughero che essi corrodono, e tingono di giallo. Quando questo fenomeno succede ordinariamente lo spirito rettore è sparito in gran parte.

Gli olj essenziali ancorchè molto deteriorati, senza colore, senza odore, e quasi senza fluidità, si possono ristabilire in tutta la loro bontà, senza che ciò costi molto. Serve a tale effetto versargli in un lambicco sopra piante, o fiori della medesima specie, aggiun-

giungervi una sufficiente quantità d' acqua, e stillargli secondo il metodo che abbiamo stabilito di sopra nel parlare dell' estrazione degl' olj essenziali.

Quando l' olio essenziale non è intieramente alterato, ma che comincia a perdere il suo colore, e la sua sottigliezza, basta per ristabilirlo, il versarlo in una piccola storta di vetro che si pone a bagno di rena sopra un piccolo fornello; vi si adatta dipoi un recipiente, si accende, e si mantiene sempre ugualmente un fuoco simile in circa a quello dell' acqua bollente, e si distilla fino a che le gocce cominciano a farsi vedere un poco gialle; ciò che resta nella storta rassomiglia moltissimo alla ragia.

Ognuno si persuaderà che in questa rettificazione si deve perdere molto olio essenziale, e qualche, volta la perdita sarà di un terzo, e forse più.

Per conservare gli olj essenziali in tutta la loro purità, e per il maggior tempo possibile, bisogna riempirne delle piccole boccette di cristallo esattamente chiuse con i turaccioli simili, tenerle in un luogo fresco, e non aprirle se non quando lo richiede la necessità.

ARTICOLO SECONDO

DELL' ACQUA ROSA.

LA rosa non figura solamente per bellezza nei nostri giardini, ma tiene ancora un posto distinto fra le piante medicinali. Si distingue in molte specie, ciascuna delle quali ha la sua virtù particolare; noi non parleremo quì, se non di quelle, che s' impiegano comunemente per far l' acqua odorosa. Questa è la rosa pallida e semplice, comunissima nei nostri giar-

 dini,

dini, in difetto della quale potrà farsi uso della rosa pallida doppia, ed ancora meglio della rosa bianca semplice, giacchè le loro proprietà sono all' incirca le medesime.

Primo metodo. Acqua essenziale di rose.

Per far l' acqua essenziale di rose, bisognerà cogliere due ore dopo la levata del sole, ed in un tempo molto sereno una assai gran quantità di rose, bastante per averne quattro libbre di sugo. Per maggior facilità pestate le rose in un mortaio di marmo, e quando esse saranno ridotte in pasta lasciatele riposare per cinque, o sei ore nel loro sugo; dipoi mettetele nello strettoio in un pannolino forte, e di un tessuto non tanto serrato, o se non avete strettoio fatele torcere fortemente da due persone in un pannolino, come sopra. Avendo ottenuto quattro libbre di sugo, o un fiasco in circa, vi metterete in infusione quattro libbre. di rose recentemente colte, aggiungendovi qualche pugno di sale comune; dopo aver fatta durare l' infusione ventiquattr' ore, versate la mescolanza in un lambicco di vetro, che sia di una grandezza bastante, e non avendolo tanto grande versatevene una metà per volta. Essendo adattato il capitello ponete il lambicco a bagno di rena, cominciate la distillazione ad un fuoco leggerissimo, ed aumentate la sua azione gradatamente, fino a che le gocciole si succedono senza interruzione. Osservate bene di non forzare il fuoco con troppa violenza, mentre potrebbe succedere, che le rose nel fondo della cucurbita bruciassero, nel qual caso tutto sarebbe perduto. Se temete questo accidente in luogo di bagno di rena, fate la distillazione a bagno maria; l' operazione sarà un poco più lunga, ma così non avrete da temere d' alcun pericolo. Quando avrete estratto circa un' oncia d' acqua essenziale, dilotate il recipiente, e vedete se quel che cola dal beccuccio del capitello è ancora molto odoroso,

nel

nel qual caso continuate la distillazione, ma se quest' ultima acqua vi paresse meno spiritosa, e meno odorosa di quella, che sarà nel primo recipiente, bisognerà raccoglierla in un' altro, perchè questa seconda non sarà, che un acqua semplice, la quale bisogna separare dalla prima, sola e vera acqua essenziale di rose. Per conseguenza se volete averne dell' eccellente, non tirate alla quantità, ma alla qualità. La seconda acqua sarà ancora molto buona, ma forse ella saprà un poco d' empirema. Per fargli perdere questo cattivo odore, bisognerà esporla al sole per alcuni giorni leggiermente chiusa con un pezzo di carta.

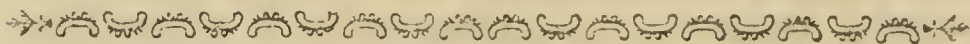
Questa è un attenzione, che bisogna avere dopo ciascuna distillazione di qualche sostanza odorosa, qualunque sia, e che mi sono scordato di raccomandare nello stabilire i principj generali.

Secondo metodo. Acqua rosa semplice.

Se non v' importa l' avere l' acqua essenziale di rose, e che l' acqua semplice vi basti, porrete in uso il metodo seguente. Prendete quattro libbre di rose, aggiungetevi sei libbre d' acqua, o circa un fiasco e mezzo con quattro buone manate di sale marino; lasciate macerare il tutto per ventiquattr' ore, dopo di che la verserete in un lambicco di metallo guarnito del suo refrigerante; distillate a fuoco di rena, e traetene tutto ciò, che potete ottenere d' odoroso. Quando vi accorgerete, che ciò, che esce dal lambicco sà di flemma, fermate la distillazione, smontate il lambicco, gettate via come inutile ciò che resta nella cucurbita, risciacquatela bene, ed empitela per due terzi di rose colte di fresco con versarvi sopra l' acqua della prima distillazione, e ricominciatene una seconda, sempre a bagno di rena; trarrete tutto quel che potrete ottenere d' acqua odorosa, e lascerete spegnere il fuoco, subito che v' accorgete, che quel che esce, comincia a sapere di flemma, odore nauseante,

ed insipido, e che l' uso v' insegnerà ben presto a conoscere.

Virtù dell' acqua rosa.

L' acqua rosa è di un grandissimo uso; serve per fortificare il petto, il cuore, e lo stomaco; per fermare gli sputi di sangue, le emorragie, e le diarree. In quest' ultima indisposizione vengono prescritte con successo le pappe fatte con due once d' acqua rosa, un torlo d' uovo, e un poco di latte. Si raccomanda ancora l' acqua rosa, come eccellente per alcune malattìe d' occhi, e se ne fa un collirio mescolandola con l' acqua di piantaggine.

ARTICOLO TERZO

ACQUA ESSENZIALE DI FIOR D' ARANCIO.

NON sò abbastanza spiegare quanto la buona maniera, ed attenzione nell' operare influischino sulla delicatezza, e la bontà dell' acqua di fior d' arancio. Non vi è niente di più facile quanto il fare un acqua semplice, che sappia mediocremente di fior d' arancio, ma allorquando vi domina la flemma, sparisce il buono odore unitamente all' altre sue proprietà; non è per altro molto difficile il fare un acqua di fior d' aranci odorosissima, ed a tale effetto serve pestare in un mortaio di marmo le foglie, pistillo stamine ec. di questo fiore. Si stempra dipoi questa specie di pasta nell' acqua comune, si getta il tutto in un lambicco, e si stilla a fuoco nudo. Per verità l' acqua, che si ricava con questo metodo è odorosissima, ma ha un difetto considerabile; il suo odore ha qualche cosa d' austero, se mi è permesso valermi di questa espressione, che la rende disgradevole, e che dà fino al capo.

Vi

Vi sono ancora altri metodi, e sono stati quasi moltiplicati all' infinito. Ciascuno Artista ha il suo, ed io non pretendo screditarne alcuno. Ecco il mio, che forse non piacerà a molti perchè suppone pazienza, attenzione, e destrezza, ma che per l' eccellenza del resultato indennizza ampiamente da tutte queste premure.

Cogliete due ore dopo il levar del sole, ed in un tempo sereno quattro libbre di fior d' aranci, spicciolateli a foglia a foglia, e gettate le stamine, e il pistillo, come inutili; mettete le foglie spicciolate in una catinella di terra con due manciate di sale marino, e poco più di un mezzo fiasco d' acqua; dipoi versate l' infusione in una cucurbita di metallo, il di cui refrigerante sia poco elevato, lotate bene le giunture, ponete il lambicco a bagno maria, adattatevi il serpentino se l' avete, e ricordatevi, che bisogna riempire il refrigerante d' acqua tiepida, ed il serpentino d' acqua freddissima. Se non avete il serpentino potrete farne di meno, nel qual caso adatterete il recipiente, o matraccio immediatamente all' estremità del refrigerante, prendendovi pensiero di lasciare una piccolissima apertura nel luogo dove incollerete l' orifizio del matraccio, e ciò per dare uno sfogo all' aria, che potrebbe svilupparsi nel tempo dell' operazione, ponete il lambicco a bagno maria, e stillate a gran fuoco. Così non rischiate niente, mentre il bagno maria non prenderà maggior calore di quello, che bisogni.

Avendo ricavato circa due once di liquore, dilotate il recipiente, o matraccio, ed esaminate se l' acqua, che stilla è tanto odorosa quanto quella, che si trova nel matraccio. Se trovate, che l' acqua, che stilla attualmente è meno forte di quella del matraccio, mutate recipiente per conservare pura quest' ultima, che è la vera acqua essenziale; ma se la trovate egualmente odorosa, rimetterete il medesimo matraccio, e qualche tem-

tempo dopo farete un nuovo saggio per vedere se l' odore comincia a indebolirsi. Quando sarà giunto questo momento adattate un nuovo matraccio, e distillate tutto ciò, che potrà escire dal lambicco. Questa second' acqua sarà molto meno odorosa della prima, ma in fine ella non sarà senza qualche merito, e potrete tenerla a parte per certi usi. Potrà succedere, specialmente se i fiori son ben ripieni di spirito rettore, che voi osserviate, come una specie di grasso, che nuoti sulla superficie dell' acqua odorosa, che avrete stillata; questo è il neroli, o olio essenziale di fior d' arancio, che avrete cura di raccogliere nella maniera, che abbiamo detto nei principj generali, e che metterete a parte in una boccia di cristallo; di quest' olio prezioso avremo senza dubbio occasione di parlare a suo tempo.

Acqua di fior d' arancio semplice.

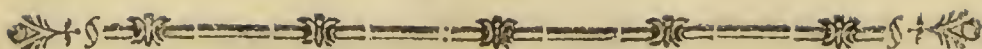
Se non volete stillare, che un acqua di fior d' aranci semplice, prendete quattro libbre di fior d' arancio, mettetelo in una catinella di terra senza spicciolarlo, aggiungetevi quattro buone menate di sale marino, e circa cinque fiaschi d' acqua; mettete il tutto in macerazione per ventiquattr' ore, dopo di che versate quel che è nella catinella in una cucurbita di metallo alquanto ampla, e ponetela sopra un fornello a fuoco aperto; adattatevi dopo il suo refrigerante, poi il serpentino se l' avete, e in difetto il matraccio, come abbiamo detto di sopra, il tutto però colle medesime precauzioni. Stillate a un fuoco moderato in principio, dipoi un poco più forte, ma non troppo, e pensate, che il fuoco aperto tira a conseguenza, e che rischiate di bruciare i fiori forzandolo con troppa violenza. Voi trarrete tre fiaschi d' acqua assai odorosa, ma semplice. Se la volete più odorosa ancora, e doppia, la rettificherete, procedendo ad una seconda distillazione; cioè a dire smonterete il lambicco, gettere-

rete come inutile tutto ciò, che si troverà nella cucurbita, e la risciacquerete con diligenza; vi metterete dipoi altre due libbre di fior d' aranci spicciolati, con versarvi sopra l' acqua odorosa, che avrete tratto dalla prima distillazione; aggiungetevi un fiasco di acqua comune, e tre manciate di sale, e cominciate una seconda distillazione a fuoco aperto, cioè, che una goccia non tardi a succedere all' altra senza fare il filo. Non saprei dirvi precisamente la quantità d'acqua, che voi potrete ritrarne, giacchè, ciò dipenderà dalla qualità dei fiori, ma potete sicuramente seguitare fino a tre fiaschi incirca; allora esaminate, se ciò che esce dal beccuccio del refrigerante, o capitello è ancora molto odoroso, nel qual caso continuerete la distillazione; ma se sentite un odore di flemma ben distinto bisognerà restare. Quest' ultima acqua di fior d' arancio ben rettificata è quella che si chiama di fior d' arancio doppia.

Siccome potrebbe accadere, che l' acqua di fior d' arancio tanto semplice, che doppia, come pure l' essenziale sapessero d' empirema, bisognerà esporle al sole per alcuni giorni, chiuse semplicemente con carta.

In qualunque maniera si stilli il fior d' arancio, siccome esso a propriamente parlare non è niente spiritoso, e non contiene niente d' infiammabile, almeno in una maniera sensibile, le acque non si conservano più di due anni, ed in capo a questo tempo si alterano sensibilmente.

Devesi essere osservato in più luoghi di quest' opera, che l' acqua di fior d' arancio, è d' un uso molto esteso nelle nostre composizioni; ella non è valutabile solamente per causa del suo odore aromatico; le sue virtù medicinali gli danno un merito intieramente particolare. Si impiega con successo per dissipare i vapori isterici, e si raccomanda ancora, come proprissima a fortificare il cuore, lo stomaco, e il cervello.

AR-

ARTICOLO QUARTO

ACQUE D' OGNI SPECIE.

I Differenti metodi, che abbiamo proposto parlando delle rose, e dei fior d' arancio potrebbero servire di modello per la distillazione d' ogni sorte di fiori, eccettuato i liliaci, lo spirito rettore dei quali è impossibile di fissare con alcuna specie di distillazione.

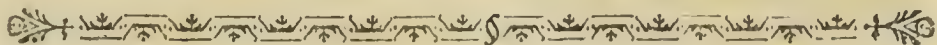
Ma se avete disegno di operare sulle piante odorose come il timo, l' isopo, la maggiorana, e l' assenzio, procederete nella maniera seguente.

Empite due terzi di un gran vaso di terra di punte della pianta, da cui volete estrarre l' odore; fate bollire in una grandissima quantità d' acqua comune altri rami o punte dell' istessa pianta, e dopo alcuni bollori versate la decozione nel vaso in forma che le piante s' inzuppino comodamente, ma senza eccesso. Questa proporzione deve servirvi di regola per la quantità d' acqua comune che abbiamo specificato, parlando della decozione; aggiungete alcune manciate di sal comune, e fate durare l' infusione due giorni al più. Dopo questo tempo stillate a fuoco nudo e non tirate fino alla siccità, mentre rischieresti di far bruciare la materia al fondo della cucurbita; Per evitar questo pericolo non dovrete ricavarne altro che la metà dell' acqua che avrete aggiunto alle piante.

Se volete che il primo prodotto sia più aromatico bisognerà che dopo la prima distillazione smontiate il lambicco, e gettiate via come inutile ciò che sarà restato nella cucurbita; dipoi riempitela fino alla metà di nuovi rami o punte dell' istessa pianta, e versatevi sopra l' acqua aromatica della prima distillazione; procedete ad una seconda, ed otterrete col mezzo di questa un' acqua odorosissima. Se

Se la pianta sulla quale voi lavorate contiene una certa quantità d' olio essenziale, che non mancherà di galleggiare nel recipiente, potrete averlo separandolo secondo l'arte, e conservarlo in una boccia ben chiusa.

Si può nel medesimo modo stillare le acque di tutte l' erbe odorose, particolarmente di quelle che servono alla cucina, il che può essere di una gran risorsa per l' Inverno, in cui queste piante divengono molto rare. Per ottenere queste acque capaci di supplire al prezzemolo, al cerfoglio, alla pimpinella ec. empite per esempio i due terzi di un vaso di prezzemolo, giacchè si praticherà così in tutti gli altri erbaggi; fate bollire in una quantità convenevole d' acqua comune una buona quantità di altro prezzemolo per trarne una forte tintura; colate la decozione, e versatela sopra l' altro prezzemolo che avrete messo nel vaso, ed aggiungetevi alcune manciate di sale; fate durare l' infusione per due giorni al più, distillate a fuoco nudo osservando di non forzare troppo il fuoco, perchè non brucino l' erbe contenute nella cucurbita. Dopo una prima distillazione coobbate, usando l' attenzione di rimettere ogni volta dell' erbe nuove con l' acqua nuovamente stillata; dopo tre o quattro coobbazioni avrete un' acqua più odorosa, e più propria a condire dell' erbe medesime.

Per dissipare il sapore d' empirema che le acque odorose potrebbero aver preso, bisognerà esporle per alcuni giorni al sole in bottiglie chiuse con semplice carta.

ARTICOLO QUINTO.

SPIRITO ARDENTE DI ROSE.

Si possono considerare due sorti d' acque spiritose odorose. Quelle che sono infiammabili per loro stesse senza mescolarvi alcun' altra sostanza, e quelle che

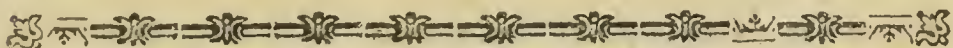
non

non lo sono se non che con l' aggiunta d' uno spiritò ardente, qualunque, ma d' una specie differente. Comincieremo da dare un esempio dellé prime, delle quali abbiamo già parlato nella seconda Parte di quest' Opera, e ci estenderemo molto più parlando delle seconde .

Per trarre lo spirito ardente di rose, prendetene venti libbre, avvertendo di sceglier di quelie, delle quali abbiamo già parlato, e che si chiamano rose pallide semplici. Ammaccatele senza spicciolarle in un mortaio di marmo in guisa che venga a formarsene una pasta. Distendete questa pasta in un gran vaso di terra, o in due se uno non è bastante, e formatene diversi strati, per ciascheduno dei quali ve ne aggiungerete uno di sal marino alla grossezza di un mezzo dito, pigiando questa materia più che vi sarà possibile (a); serrate bene il vaso con un turacciolo di sughero intinto nella cera gialla strutta, ricuoprendolo poi con altra cera, e portandolo in cantina, dove lo lascerete per sei settimane, o due mesi; Dopo questo tempo sturate il vaso, e se egli esala un odore forte e vinoso la fermentazione sarà al suo segno; se poi non vi trovate quest' odore, gettate nel vaso un poco di lievito di birra, e se non l' avete prendete del lievito ordinario che serve a far il pane, e vi consiglierei ancora per maggior sicurezza di mettere o il lievito o il formento fra le rose quando voi le pestate; con questo mezzo sarete più sicuri di eccitare la fermentazione senza la quale non otterrete mai un atomo di spirito ardente. Ma quando sarete pervenuti ad eccirare una fermentazione molto viva, voi potrete contare sul successo della vostra operazione. Prendete allora

(a) Se succedesse che la fermentazione non s' annunziasse perchè la materia fosse collocata in vasi chiusi troppo esattamente bisognerebbe porla in vasi aperti dove l' aria con la sua azione accelerasse la fermentazione.

lora otto o dieci libbre della pasta di rose fermentata, mettetela in una cucurbita ordinaria, adattatevi il refrigerante ec. e stillate a bagno maria, e ad un fuoco vivissimo. Osservate il liquore che uscirà, e continuerete un fuoco sempre eguale fino che lo troverete sensibilmente spiritoso; ma subito che egli comincierà a dimostrare non aver più spirito terminate la distillazione. Stillerete nell' istesso modo il resto della pasta se non l' avete impiegata tutta nella prima distillazione, mescolando insieme ciascuna volta ciò che ne avete ritratto. Quando avrete terminato di stillare tutta la pasta fermentata, verserete il prodotto in un lambicco di vetro, porrete questo lambicco a bagno di rena, e distillerete a piccol fuoco; lo spirito ardente uscirà in principio puro, e purgatissimo. Osservate esattamente al momento che la flemma comincierà a salire ad oggetto di conservare lo spirito ardente in tutta la sua forza. (a)

Si può fare secondo questo metodo ogni sorte di spirito ardente, ma non lo consiglio perchè l' opera è troppo penosa, e non vedo che queste sorti d' acque spiritose abbino dei vantaggi più distinti sull' altre acque spiritose, delle quali siamo per parlare.

ARTICOLO SESTO.

DELL' ACQUA DI LAVANDA.

VI sono due specie di lavanda, cioè la lavanda maschia, e la lavanda femmina. Tutte due hanno le me-

(a) Mi scordavo dirvi che bisogna osservare all' olio essenziale di rosa, che per tutto il corso di questo metodo comparisce e galleggia nel recipiente sotto la forma di un grasso coagulato, e che bisognerà raccogliere con gran diligenza.

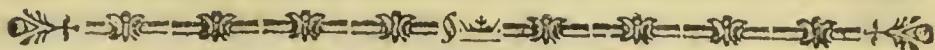
medesime proprietà, e le medesime virtù, ma comunemente si fa uso della seconda specie, perchè essa è più aromatica, ed il suo odore è più grazioso. Se ne adornano i quadrati dei giardini, il che produce un buonissimo effetto per l' odore dolce e piacevole che questo ornamento spande nell' aria. Oltre il grazioso, questo fiore offre ancor l' utile per le proprietà medicinali che lo distinguano, delle quali parleremo più estesamente allorquando daremo la maniera d' estrarre il suo olio essenziale; presentemente ci contenteremo di parlare del suo spirito aromatico.

Niente è sì facile quanto il fare un acqua spiritosa di lavanda tale, quale si vende comunemente dai Profumieri. Mettono in infusione pochi fiori di lavanda nell' acquavite, stillano, e tutto è fatto, ma per averla eccellente vi vuole più lavoro, e più spesa.

Prendete un vaso di terra d' una grandezza proporzionata, alla quantità di spirito, che volete fare; empitelo fino a due terzi di fiori di lavanda grossolanamente scelti, purchè non resti nè foglie, nè fusti; versate su questi fiori dello spirito di vino perfettamente rettificato, lasciate tutto in infusione per otto giorni circa, dopo di che distillerete a bagno maria, a goccie molto frequenti. Nè avrete quasi tanto spirito di lavanda, quanto spirito di vino avrete impiegato. Se trovate che il prodotto non sia molto odoroso potrete rettificarlo con una seconda distillazione che condurrete esattamente come la prima; verserete dunque lo spirito di lavanda poco aromatizato sopra una quantità ragionevole di nuovi fiori, e dopo alcuni giorni d' infusione verserete il tutto in un lambicco che metterete a bagno maria, e stillerete fino alla siccità, ed a goccie accelerate. Dopo questa seconda distillazione potrete assicurarvi d' aver un' acqua di lavanda perfettamente odorosa, e spiritosissima.

Col medesimo metodo si potrà stillare lo spirito d'

as-

assenzio, di mirto, di timo, di bassilico, di camomilla, di rosa, di fior d'arancio ec.

ARTICOLO SETTIMO.

ACQUA DELLA REGINA D'UNGHERIA.

SI chiama con questo nome lo spirito di vino impregnato dello spirito rettore di ramerino, perchè una volta una Regina d' Ungheria in età di più di settant' anni ne ricevè dei sollievi tali che avevano del prodigio.

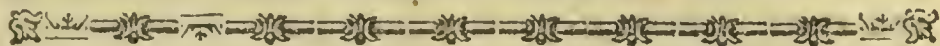
Ognun conosce il ramerino; nelle Regioni meridionali dell' Europa i boschi ne son ripieni, ed è più raro nei Paesi settentrionali. E' stato creduto per molto tempo che il fiore di questo arboscello avesse infinitamente maggior virtù che il resto della pianta, adesso siamo disingannati su tal articolo, mentre l' esperienza ci ha fatto conoscere che le vette di questa pianta, siccome tutte le foglie, danno più spirito rettore che il fiore medesimo.

Empite una cucurbita di fiori, di foglie, e di cime di ramerino fino a due terzi in circa, e piuttosto meno che più; versatevi sopra lo spirito di vino rettificato, in forma che sorpassi il ramerino di circa un dito, cuoprite la cucurbita col suo capitello, ponete il lambicco a bagno maria, e distillate molto lentamente; se lo spirito di vino è perfettamente rettificato ne trarrete all' incirca la medesima quantità di spirito aromatico, che pure rettificherete, se lo giudicate a proposito nella maniera che abbiam detto nell' articolo precedente, parlando dell' acqua di lavanda, mentre all' incirca è il medesimo metodo.

Virtù di quest' acqua.

L'acqua della Regina d'Ungheria era altre volte celebratissima. Ecco come ne parla Monsieur Charas (a) „ E', dice egli, un' eccellente rimedio con-
„ tro tutte le malattie frigide del cervello; si usa pu-
„ re vantaggiosamente contro quelle dei nervi, del-
„ le congiunture, e contro i reumatismi; dissipa i
„ mali di testa cagionati dalla pituita; risolve i va-
„ pori che causano le vertigini; fortifica la memoria;
„ rimedia alle sordità, ed ai rumori negli orecchi, co-
„ me pure alla debolezza della vista; guarisce le con-
„ tusioni della testa, e di tutte le parti del corpo, ed
„ impedisce che il sangue non vi si coaguli; risolven-
„ do pure, e facendo traspirare quello che fosse già
„ coagulato; acquieta il dolore di denti; fortifica lo
„ stomaco, impedendo le diarree, e i dolori degli in-
„ testini, e rendendo ottusa la punta degli acidi che ne
„ sono ordinariamente la causa; dà dell'appetito; aiu-
„ ta la digestione; stura le ostruzioni di fegato, della
„ milza, e di tutte le viscere, e fino quelle della ma-
„ trice, di cui acquieta i vapori ec. „ Si pretende ancora che questo spirito conservi, e vivifichi il calor naturale; che egli ristabilisca le funzioni di tutte le parti del corpo, e faccia fino ringiovinire i vecchi, cioè a dire, che gli sollevi da molte infermità. Si dà interiormente da uno scropolo fino a una dramma nel vino, o in qualche acqua analoga all' indisposizione che si soffre. Si può ancora in certi casi respirarne alcune goccie per il naso, e metterne in piumaccioli sulle tempie, e sulle suture del cranio. Si fa uso della medesima preparazione nei casi di reumatismo, di contusioni di flussioni ed ancora intorno agli occhi per forrificare la vista. e negli orecchi per sollievo dei mali ai quali son soggetti. Gli sono attribuiti tutti questi vantaggi, ma in verità son troppi, perchè io sia in grado di garantirli

(a) Farmacopea Reale par. 2. pag. 50.

tirli tutti. La sorte di tutte le nuove preparazioni si è d' essere eccessivamente celebrate. Che succede da questo? Se ne fa la prova in tutti i casi, e se il rimedio manca in alcuno, cade in un discredito che non merita, come non meritava la grande stima che aveva in principio.

ARTICOLO OTTAVO.

SPIRITO DI CEDRATO.

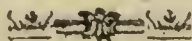
ABbiamo di già parlato nel corso di quest' Opera dell' estrazione dello spirito di cedrato, ma siccome allora non si trattava se non che d' una preparazione relativa al gusto, non credemmo dover dare il metodo relativo all' odorato; questi due metodi per altro sono in sostanza quasi i medesimi. Non ostante, siccome quello che concerne l' odorato ha per oggetto una quantità più considerabile di spirito rettore, suppone alcune mutazioni nella manipolazione, e nelle dosi: questa è l' istruzione che ci proponghiamo di dare, e che si potrà applicare alle preparazioni di tutti gli spiriti, o acque odorose semplici, delle quali daremo la lista alla fine di questo medesimo articolo.

Prendete dodici bei cedrati, levateli tutta la scorza con un coltello, cioè a dire tutta la parte gialla fino al bianco, gettate queste scorze subito che le levate in un fiasco di spirito di vino perfettamente rettificato, e lasciatele in macerazione per otto giorni, in luogo temperato, ed in un vaso di vetro, o di terra perfettamente chiuso. Dopo questo tempo versate l' infusione in una cucurbita, adattatevi il refrigerante, e stillate a bagno maria fino alla siccità; dopo di ciò versate lo spirito di cedrato che avrete ottenuto in una cu-

cucurbita di vetro, mettetelo a bagno di rena, adattatevi il capitello, e il recipiente, incollatene bene le giunture, e stillate a fuoco leggierissimo fino a che non abbiate ricavato cinque sesti del vostro primo prodotto; levate allora il matraccio, dove troverete uno spirito di cedrato ammirabile che esporrete per qualche giorno al sole nel matraccio medesimo chiuso leggiermente con carta per fargli perdere quel poco d' empirema, che potrebbe aver contratto. Dipoi lo metterete in piccole bottiglie che si chiudino bene col mezzo dei loro turaccioli di cristallo.

Potrete stillare con l' istesso metodo lo spirito dei cedri, delle scorze d' arancia, e di tutti i frutti aromatici della medesima specie, osservando che bisognerà aumentare la dose delle scorze proporzionatamente all' odore che esalano; così in luogo delle scorze di dodici cedrati solamente per un fiasco di spitito di vino, bisognerà prendere le scorze di trenta cedri per la medesima quantità di spirito; generalmente quanto più si metterà di sostanza aromatica in infusione, nello spirito di vino, tanto più lo spirito di vino che si raccoglierà dopo la distillazione sarà odoroso.

Osserverete il medesimo metodo per ottenere lo spirito di cannella, di garofano, di noce moscada, di coriandoli, di carvi, di finocchio, d' anaci ec. avendo cura d' ammaccarli in un mortaio di marmo prima di metterli in infusione nello spirito di vino, dove li lascerete almeno per otto giorni; dipoi stillerete a bagno maria, e rettificherete in un lambicco di vetro, ed a bagno di rena,

AR-

ARTICOLO NONO.

ACQUA DI MELISSA COMPOSTA.

L'Acqua di melissa volgarmente chiamata acqua dei Carmelitani (eau des carmes) perchè questi Religiosi ne fanno un gran spaccio, sostiene da lungo tempo la sua celebrità per gl' effetti salutevoli che ella produce, quando è fatta con diligenza; ella è non solamente odorosa, ma ancora molto medicinale. Siccome però è molto complicata nella sua composizione, non deve far maraviglia se se ne trovano delle molto differenti l' una dall' altra. Molte persone non possedendo il vero segreto non fanno che degli incirca; altri che hanno avuto forse questo segreto vi hanno fatto delle mutazioni arbitrarie, gli uni per risparmio di spesa, gli altri per escludere certi ingredienti molto salutari per loro stessi, ma che alterano un poco l' odore dalla parte del gusto. Ho fino letto in opere molto stimate delle ricette fatte a capriccio sostituite senza scrupolo alla vera. Se fosse necessario, sarei in stato di giustificare quella che propongo quì con un aneddoto relativo all' inventore di quest' acqua; Sono presso a cent' anni che egli è morto, ed io ho copiato la ricetta di cui si tratta da un manoscritto che veniva direttamente dalla sua Vedova. Sia come si voglia di questa particolarità, di cui io sopprimo il dettaglio, e le prove, se alcuno volesse metterla in dubbio, mi appello al successo dell' operazione, che garantisco infallibile, eseguendo esattamente quel che sono per prescrivere.

Prendete ott' once di cannella, sei once di cardamomo con i suoi gusci, sei once d' anaci verdi, quattr' once di garofani, e ott' once di coriandoli; ammaccate questi aromati in un mortaio di marmo poneteli in un

P 3 vaso

vaso di terra, ed aggiungetevi la scorza di otto cedri, un quartuccio di coccole di ginepro ammaccate, un mezzo pugnello d'assenzio, dodici pugnelli di melissa allorchè è in tutta la sua forza, sei pugnelli di punte di ramerino, altrettanto di salvia, d'isopo, di maggiorana, di timo, e d'angelica, della quale prenderete le sole costole, escludendo le foglie, i semi, e la radica. Prima di unir tutte queste piante alle droghe è necessario che siano diligentemente tritate, ed allora potrete aggiungere alla mescolanza circa otto fiaschi d'acquavite, e far durar l' infusione otto giorni; passato un tal tempo versate il tutto in un lambicco di metallo, e distillate a bagno maria; voi ne trarrete subito cinque fiaschi che rimetterete nella cucurbita per mezzo del canale di coobbazione mantenendo sempre il fuoco al medesimo grado; poco dopo lo diminuirete, in maniera che l' acqua aromatica non cada più nel recipiente se non che a goccie accelerate, e continuerete fino a che non ne avrete tratto tre fiaschi e mezzo, o poco più. Allora mutate recipiente, e potrete ancora trarre circa un fiasco d'un'acqua poco spiritosa, ma che per altro non sarà senza qualche virtù. Bisognerà rettificare i tre fiaschi, e mezzo che avrete tratto in principio, ed a quest'effetto gli verserete in una cucurbita di vetro, e se non ne avrete delle grandi abbastanza, bisognerà che facciate l' operazione in due volte. Mettete la cucurbita a bagno di rena, vi adatterete il capitello, e il recipiente, e distillerete a un fuoco leggierissimo, e dopo aver ricavato i cinque sesti dei tre fiaschi e mezzo lascerete spegnere il fuoco; esporrete il prodotto al sole per fargli perdere il sapore d' empirema, o sivvero mettete il matraccio per sei o sett' ore nel ghiaccio pestato; fra il quale mescolerete un terzo di sal marino; dopo di ciò verserete l'acqua di melissa nelle bottiglie convenevoli.

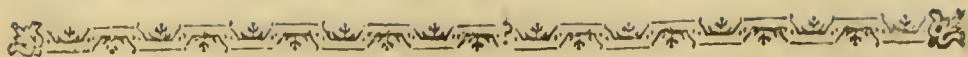
Se volete fare un'acqua di melissa d' un odore

più

più grazioso che la precedente, ma forse meno salubre (a), prendete quattr' once di scorza di cedro, due once di noce moscada, ott' once di coriandoli; due once di garofani, due di cannella, ed un' oncia di radiche secche d' angelica; ammaccate, e pestate bene tutte queste droghe; ed aggiungetevi una libbra di melissa cedrata in fiori, fresca, e minutamente tagliata. Dopo di ciò mettete il tutto in macerazione per cinque, o sei giorni in otto libbre di spirito di vino ben rettificato. Passato un tal tempo versate l' infusione in un lambicco di metallo, e distillate a bagno maria; fino alla siccità, voi ricaverete otto libbre di spirito aromatico, che bisognerà rettificare a bagno maria in un lambicco di vetro. Da questa seconda distillazione voi non trarrete che sette libbre d' acqua di melissa, il matraccio della quale cuoprirete con una mescolanza di ghiaccio pestato, e di sal marino per sette o ott' ore; dopo di ciò metterete l' acqua di melissa in bottiglie, che abbino il lor turacciolo di cristallo.

L' acqua di melissa è molto stimata, si dice eccellente negli attacchi di apoplesia, nella letargia, e nella epilessia. Ella è salubre ancora nei vapori, nelle coliche, e nella soppressione delle regole e dell' orine, finalmente quest' acqua si è acquistata una reputazione eguale ed anche superiore a quella della Regina d' Ungheria, essendo ancor preferita in un' infinità di circostanze. Si dà a cucchiaiate o pura; o mescolata in un bicchier d' acqua secondo lo stato della persona inferma.

P 4 AR-

(a) Questa ricetta è di Monsieur Baumè, Elementi di Farmacia pag. 135.

ARTICOLO DECIMO.

ACQUA VULNERARIA.

L' Acqua vulneraria ha avuto l' istessa sorte dell' acqua di melissa, cioè a dire che vi è stato aggiunto, o levato secondo il capriccio, e le vedute particolari di ciascuno Artista. Gli uni fanno infondere le loro piante nell' acqua, altri nel vin bianco, alcuni nell' acquavite. Quanto a me, guidato dall' esperienza ho creduto bene fare adottare la seguente ricetta.

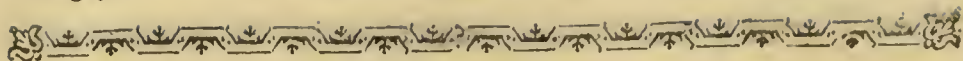
Tagliate grossolanamente delle foglie fresche di salvia, d' angelica, d' assenzio, di serratola, di finocchio, di mentastro, d' isopo, di melissa, di bassilico di ruta, di timo, di maggiorana, di ramerino, d' origano, di nepitella, di sermollino, e di fior di lavanda. Ponete quattr' once per sorte di tutte queste piante in infusione per ventiquattr' ore in otto libbre di spirito di vino rettificato; dopo di ciò stillate a bagno maria in un lambicco col refrigerante, e trarrete circa quattro fiaschi d' acqua vulneraria, che potrete far di meno di rettificare.

Siccome ella è straordinariamente spiritosa, così bisognerà guardarsi d' applicarla pura sulle piaghe. Converrà dunque temprarla con una quantità proporzionata d' acqua comune, e si prenderà la medesima precauzione per l' uso interno.

AR-

ARTICOLO DECIMOPRIMO.

ACQUA DI MIELE ODOROSA.

PRendo ancora la ricetta dell' acqua di cui si tratta, siccome di alcune altre che seguono dagli elementi di farmacìa del Sig. Baumè, e non credo di poter essere biasimato nel preferire le ricette di questo abile Artista ad altre, che mi son parse molto azzardate. Per distillare l' acqua di miele odorosa prendete tre libbre di spirito di vino rettificato, ott' once di miele bianco, altrettanto di coriandoli acciaccati, tre dramme di vainiglia, un' oncia di scorze di cedri freschi, sei dramme di garofani, quattro dramme di noce moscada, altrettanto di storace calamita, e di belzuino, cinque once di spirito di rose, e altrettanto di spirito di fior d' arancio. Queste sorte di spiriti gli farete secondo il metodo che abbiamo indicato per fare lo spirito di lavanda. Avendo prima acciaccato tutte le droghe che sono suscettibili di questa preparazione metterete il tutto in infusione nello spirito di vino, di rose, e di fior d' arancio. Dopo tte, o quattro giorni di macerazione verserete la mescolanza in una cucurbita di metallo, distillerete a bagno maria, e rettificherete questa prima distillazione; ne trarrete all' incirca una quantità eguale a quella dello spirito di vino che avrete impiegato.

ARTICOLO DECIMOSECONDO.

ACQUA DEL MAZZETTO.

PRendete un' oncia di acqua di miele odorosa, due once di acqua sans pareille, di cui daremo la ricetta subito dopo questa, quattro dramme, e mezzo d' acqua di gelsomino, mezz' oncia d' acqua di garofani ed altrettanto d' acqua di viole mammole, due dramme di giunco odoroso lungo, ed altrettanto d' acqua di calamo aromatico, di lavanda, e di spirito di fior d' arancio; mescolate tutti questi liquori insieme in una gran bottiglia che chiuderete con turacciolo di cristallo, e così sarà fatta l' acqua, poichè essa non esige nè distillazione, nè rettificazione, ed è graziosa per l' odore. Adesso daremo in seguito, e per ordine la maniera di fare le altre acque che entrano in questa composizione.

Acqua sans pareille.

Prendete sei libbre di spirito rettificato, due dramme, e mezzo di olio essenziale di pergamotta, una mezz' oncia d' olio essenziale di cedro, due dramme d' olio essenziale di cedrato, e ott' once di acqua della Regina d' Ungheria; mescolate bene tutti questi liquori in una cucurbita di vetro ponetela a bagno di rena, adattatevi un capitello, e un recipiente, e distillate a un fuoco leggierissimo. Ritirerete all' incirca la medesima quantità di spirito di vino, e d' acqua della Regina che vi avrete messo.

Acqua di gelsomino.

Anco quest' acqua è necessaria per comporre l' acqua del mazzetto. Per farla prenderete una libbra d' olio di gelsomino, di cui troverete la composizione quì appresso; verserete questa libbra d' olio di gelsomino sopra

pra una mezza libbra di spirito di vino, ed agiterete fortemente la mescolanza in una boccia ben chiusa. Dopo questa operazione la mescolanza diventerà torbida, e come lattea. Esponetela al diaccio, o naturale, o artificiale; e così l' olio si fisserà, e lo spirito di vino si separerà dopo di essersi impossessato di tutto lo spirito rettore del gelsomino: Dipoi la verserete in una bottiglia con turacciolo di cristallo che chiuda bene.

Acqua di garofani.

Prendete un' oncia di garofani ammaccateli grossolanamente, e fateli macerare per tre o quattro giorni in una mezza libbra di spirito di vino rettificato. Dipoi versate l' infusione in una cucurbita di vetro, adattaevi il capitello, e il recipiente, e distillate a bagno maria fino alla siccità. Rettificate qusta prima distillazione secondo l' arte, cioè a dire, seguitando il metodo di cui abbiamo tante volte parlato, e conservate l' acqua per l' uso in una bottiglia ben chiusa.

Acqua di viola mammola.

Quest' acqua porta il nome di viola mammola quantunque questo fiore non vi entri per niente. In suo luogo prendete quattr' once di radica d' iride di Fiorenza, e dopo averla acciaccata mettetela in infusione in due libbre di spirito di vino ben rettificato; fate durare l' infusione per quindici giorni, dipoi filtratela per carta sugante, e conservate questa tintura in una bottiglia ben chiusa. Non si parla quì di distillazione perchè lo spirito rettore della radica d' iride è sì sottile che se si esponesse al fuoco svaporerebbe intieramente.

Acqua di giunco odoroso.

Prendete quattr' once di giunco odoroso lungo, fatelo macerare in due libbre di spirito di vino rettificato, dipoi distillate, e rettificate conforme abbiamo detto parlando del ginepro,

Acqua di calamo aromatico.

Si fa col medesimo metodo, e colle medesime dosi delle precedenti.

Tutte le preparazioni delle quali abbiamo parlato in questo Articolo hanno rapporto all'acqua del mazzetto. Si giudichi da ciò quanto quest' acqua aromatica deve essere eccellente; giacchè l' acqua sans pareille lo è moltissimo. Sarei stato tentato di tralasciare dopo di essa tutte le altre operazioni, e l' avrei fatto se non avessi riflettuto che quest' acqua del mazzetto costando un prezzo assai considerabile, poche persone sarebbero state sensuali per provvedersene.

Acqua odorosa Germanica.

Dò la maniera di fare quest' acqua perchè è gustosissima per il suo odore, e perchè passa per essere molto salubre per le sue proprietà medicinali.

Comincerete da far macerare per otto giorni in un fiasco di buono aceto due manciate di fiori di lavanda, altrettante di rose di propaggini, altrettante di rose salvatiche, o canine, ed altrettante di fiori di sambuco. Nel tempo dell' infusione preparate a parte un' acqua odorosa semplice secondo la seguente ricetta. Mettete in una cucurbita di vetro la scorza di tre cedri, due manciate di persia, due di mughetti, e due di fior di lavanda; verserete sopra tutto ciò una mezzetta, cioè a dire una libbra o poco più d' acqua rosa doppia, e circa due libbre di acqua di fiume. Adattate il capitello alla cucurbita, ponetela a bagno di rena, e dipoi aggiustate un matraccio al beccuccio del capitello, incollando bene le giunture, e lasciandolo in questa disposizione per due giorni; dopo questo tempo mettete il fuoco al fornello, distillate a goccie precipitate, e quando avrete tratto un mezzo fiasco di liquore, fermate, e riservate quest' acqua per l' uso seguente.

Prendete tre manciate per sorte di sermollino di

per-

persia, di bassilico, e di timo; inoltre tre buone prese di fiore di lavanda, di rose di propaggine, di spigo nardo, e di origano, mezz' oncia di radica d' iride di Firenze, ed altrettanto di cannella, tre dramme di garofani, di macis, di storace calamita, e di belzuino, due dramme di laudano, mezz' oncia d' aspalato, e mezza dramma d' aloè succotrino. Mettete tutte queste droghe pulite, tritate, ed acciaccate secondo la loro natura in una brocca di terra, e versatevi sopra la prima infusione dell' aceto, siccome l' acqua odorosa semplice che avete stillata; aggiungetevi un mezzo fiasco di buon vino moscado, mescolate bene il tutto, e lasciatelo in macerazione per quindici giorni, dopo i quali versate l' infusione in una cucurbita di metallo, e meglio ancora in una cucurbita di vetro, ma sarà difficile il trovarne d' una grandezza sufficiente; adattatevi il capitello, ponete il lambicco a bagno di rena, aggiungete un matraccio alquanto grande, e lotatene bene le giunture, cominciando la distillazione con un fuoco molto moderato, che aumenterete però a gradi fino a che le gocce si succedino rapidamente. Forse le prime gocce saranno un puro flemma, al che farete attenzione, ed in questo caso bisognerà separarle come inutili, ma subito che le goccie esaleranno un odore vivo, e gustoso, lotate bene il matraccio col capitello, e continuate la distillazione fino a che non ne avrete cavato circa tre quarti di fiasco. Separate quest' acqua da quella che sortirà dipoi, che forse non sarà cattiva, e ne farete quell' uso che vi piacerà.

Rettificate l' acqua odorosa in un lambicco di vetro secondo l' arte, e ne trarrete un mezzo fiasco, o qualche cosa di più, che conserverete in un boccia di cristallo.

Quest' acqua tanto decantata nella Farmacopea d' Ausbourg è penetrante, incisiva, ed ammirabile per ricercare gli spiriti vitali, dissipare i mali di testa, e ral-

rallegrare il cuore. E' creduta buona ancora contro i vapori contagiosi causati dalla cattiv' aria.

ARTICOLO DECIMOQUARTO

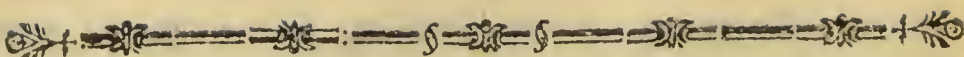
ACQUA ODOROSA DI MILLEFIORI.

TRaggo la ricetta seguente dalla Farmacopea di Monsieur De Caras. Nella manipolazione di quest' acqua buonissima, e gustosissima vi sono certe osservazioni molto minute, e delle quali si farebbe benissimo a dispensarsene, come è quella della distillazione fatta al Sole, della distillazione dell' acqua di rugiada, ed alcun' altre ancora; ma ho creduto dovermi conformare esattamente al mio originale, per non aver niente da rimproverarmi.

Si dovrà distillare una sufficiente quantità di rugiada in un tempo convenevole, per esempio dentro il corso del mese di Maggio, e se ne dovrà conservare l' acqua in una bottiglia ben chiusa. Si dovrà pure raccogliere nel mese di Giugno in un tempo asciutto, ed in giorno interamente sereno dello sterco di bove, o di vacca, che si sia seccato da se stesso nei prati dove questi animali hanno pasciuto l' erba. Questo sterco contiene i primi principj dei vegetabili, che i bovi, e le vacche hanno mangiato, e per conseguenza molto spirito rettore, il che si osserva facilmente dall' odore forte d' ambra, o di muschio, che esala questo sterco. Si sceglierà dipoi in ciascuna stagione convenevole, quei fiori che si vorranno stillare, e avendogli stratificati in una grande, e larga cucurbita di vetro con eguale quantità di sterco seccato, e polverizzato, si annaffierà successivamente ciascuno strato con l' acqua spiritosa di rugiada, e si continuerà questo

sto annaffiamento, e stratificazione fino a che le materie non avranno ripieno i due terzi della cucurbita. Allora si cuoprirà col suo capitello di vetro, e avendo diligentemente lotato tanto essa, che il recipiente al capitello, se ne farà la distillazione al calore d' un gagliardo sole d' estate fino a che l' umidità sia quasi intieramente sortita. In seguito verso la mezza notte, o almeno un poco avanti il levare del Sole si diloteranno i vasi, si getterà come inutile, ciò che sarà nella cucurbita, quale si riempirà di nuovi fiori stratificati come la prima volta, ma soltanto fino alla metà, e si distillerà di nuovo al calore del sole tutta l' umidità; dopo di ciò si diloterà il capitello avanti il levare del Sole, e questa volta non si vuoterà la cucurbita, servendo il terminare di riempirla fino ai due terzi di tutte le sorte di fiori aromatici, senza aggiungervi nè acqua di rugiada, nè sterco di bove; dipoi procurate di cuoprirla col suo capitello, e adattarvi il recipiente, e dipoi si distillerà al calore del sole fino alla siccità; ma siccome potrebbe succedere, che il calore del sole non avesse tanta attività, si potrà sostituire in tal caso il bagno di vapori. Già si comprende bene, che dopo ogni distillazione, bisogna aver cura di versare l' acqua del recipiente in una bottiglia, che deve chiudersi diligentemente. Quando saranno terminate tutte queste distillazioni si verserà l' acqua odorosa di tutti i prodotti, e si rettificherà secondo l' arte.

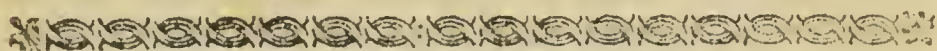
Quest' acqua di millefiori propriamente parlando non è altro che un' acqua essenziale, che si potrà egualmente ottenere secondo il metodo, che abbiamo proposto di sopra.

AR-

ARTICOLO DECIMOQUINTO

ACQUA GENERALE.

Mettete in macerazione in quindici libbre di spirito di vino ben rettificato, mezz' oncia per ciascuna sorte dei semi di coriandolo, di carvi, di sesellio, di comino, d' anaci, di finocchio, e d' aneto bene ammaccati; dipoi un' oncia per sorte delle foglie di persia, di melissa, di bassilico, d' origano, di puleggio, di puleggio di montagna, di ramerino, di sermollino, di timo, d' isopo, di salvia, di serratola, di maro, di scordio, di marrabbio, di menta di giardino, d' assenzio grande e piccolo, di tanaceto, di matricale, di dittamo, di cresta di gallo, d' abrotano, di cerfoglio, di coclearia, di beccabungia, e di crescione d' acqua, minutamente tagliate; inoltre prendete tre dramme per sorte dei fiori di ramerino, di lavanda, di stecade arabica, di sambuco, d' arancia, di viola gialla, di camomilla romana, e di zafferano. Prendete ancora mezz' oncia per sorte delle coccole di lauro e di ginepro, di pepe tondo, pepe lungo, e pepe a coda, il tutto ammaccato grossolanamente; in seguito aggiungerete tre once di macis, e altrettanto di noce moscada, di garofani, di cardamomo, di scorze di cedro, e d' arancia, avendo cura di acciaccare quel che potrà esserlo: Di più due once per sorte dei legni di aloè, di cedro, di sassofrasso, e di sandalo citrino di Rodi, con ridurli tutti in piccoli pezzetti; inoltre aggiungerete quattr' once di cascariglia, mezz' oncia di gomma caragna, altrettanto di gomma tacamachaca, di mirra, di belzuino, e di storace calamita, il tutto ridotto in polvere con più due dramme di castoro, ed un oncia d' oppio.

Si

Si comincerà da mettere in macerazione nello spirito di vino tutto ciò che potrà aversi con facilità, come gl' aromati, le gomme, le ragie, e finalmente tutte le droghe, che possano aversi in tutti i tempi. A misura, che le piante si accosteranno allo stato di maturità si coglieranno, e si metteranno similmente in macerazione in quella medesima brocca di terra nella quale vi sarà tutta l' altra roba messavi precedentemente. Allorchè sarà esattamente messo insieme tutto ciò che è contenuto nella ricetta, e continuata la macerazione per un tempo considerabile, talchè sia arrivata al punto di distillazione, voi verserete tutta l' infusione in un lambicco di metallo bastantemente grande, vi adatterete il refrigerante ec. e distillerete a bagno maria; dopo aver tratto tutto ciò che vi sarà possibile di più spiritoso, rettificherete questo prodotto nel modo che l' abbiamo insegnato nelle distillazioni precedenti.

ARTICOLO DECIMOSESTO.

DELL' ACETO.

ABbiamo osservato che gli odori si dissiperebbero ben presto se non si fissassero, inviluppandogli in materie meno volatili dello spirito rettore, che ne è il principio; abbiamo riportato i metodi propri a fissare gli odori nell' acqua comune; abbiamo similmente indicato i modi per fissare gli odori negli spiriti ardenti, ancorchè questi siano d' una natura molto fugace. Vi è ancora un altro modo per fissare gli odori molto aggradevole, molto utile, e molto esteso, di cui non sarà male il riportare i diversi metodi; cioè di fissare gli odori per mezzo dell' aceto, che è quanto dire per

mezzo d' un' acido vegetabile spiritoso, che s' ottiene dopo il secondo grado di fermentazione, e che è quello che succede immediatamente alla fermentazione vinosa di cui abbiamo parlato di sopra pag. 60.

Ancorchè l' aceto, generalmente parlando non sia raro, non ostante non è molto facile il trovarne dell' eccellente, e succede spesso, che uno si espone a comprare dell' aceto buono in apparenza, ma dannosissimo per rapporto alle droghe, che sono entrate nella sua composizione. Non dispiacerà dunque di trovar quì il metodo per fare un aceto molto naturale, buono, e niente caro. Questo è quello del famoso Boerave, il che serve per farne il meritato elogio.

Prendete due botticelle vuote, e sfondate da una parte, oppure due altri vasi simili; ponete l' uno, accanto all' altro, ed in ciascheduno di essi mettete dei regoli di legno distanti circa un piede dal fondo, ed in guisa che venghino a formare una specie di graticola; mettete su questa graticola uno strato di sermenti verdi, e sopra di esso un altro di raspi d' uva; questi due strati saranno d' un eguale densità, e si inalzeranno all' orlo di ciascuna delle due botti, o altri vasi che siano; in ognuno verserete il vino, che vi proponete di fare aceto, in forma per altro, che una delle due botti, o vasi, sia piena intieramente, e l' altra fino alla metà. Mi ero scordato di dire esser necessario accomodare una chiave al basso di ciascuna botte, o vaso per facilitare così la sortita del liquore di una in un altra, come si dirà. Essendo così disposte le botti, e messovi il vino come abbiamo detto si lasceranno per tre giorni senza toccarle; passato questo tempo si osserverà nella botte piena fino alla metà un muovimento sensibilissimo di fermentazione, che in breve si aumenterebbe considerabilmente, ma passate ventiquattr' ore dopo i tre primi giorni si fermerà questa fermentazione con riempire la detta botte del liquore

con-

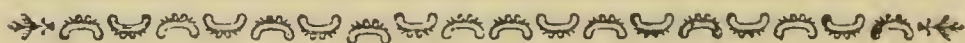
contenuto in quella piena la quale rimarrà scambievolmente vuota fino alla metà; al termine di altre ventiquattr' ore si annunzierà la fermentazione nella botte rimasta scema, come seguì nell' altra, e bisognerà perciò similmente fermarla con far passare di nuovo in questa il liquore della botte piena. Si continuerà quest' operazione ogni ventiquattr' ore fino a che la fermentazione cessi intieramente in tutte le due botti, o vasi il che comunemente succede nel tempo di quindici giorni.

Siccome questa operazione non può farsi se non che nel tempo di vendemmia, così una tal regola non è senza eccezione, perchè il temperamento d' aria di questa stagione è molto soggetto a variare. Negli anni nei quali il caldo è considerabile, cioè eguale al venticinquesimo grado del Termometro di *Reamur*, l' operazione si fa in molto minor tempo, bisognando allora il solo intervallo di dodici ore da un travasamento all' altro.

I sermenti, ed i raspi che hanno servito ad un operazione sono buonissimi per un altra, volendo farla. Siccome sono abbondantemente impregnati d' acido vegetale, sono sempre più atti a servire di lievito per fare del nuovo aceto; basterà solo il lavarli, ad effetto che si pulischino da un deposito viscoso, di cui si saranno caricati nel corso della prima operazione; essendo ben puliti se ne deve tener conto per farne uso a suo tempo. L' istesso procede rispetto alle botti, quali per le medesime ragioni possono servire per più anni, e divengono sempre migliori per un tale uso.

Si comprende facilmente, che col metodo che abbiamo insegnato si possono fare due sorti d'aceto, cioè aceto bianco, ed aceto rosso; ma bisognerà osservare di non confondere le specie di raspi, e di vini che convengono a ciascuna specie d' aceto. Per fare l' aceto bianco bisogna scegliere i raspi bianchi bene maturi,

ri, e servirsi del vino bianco; così nell' aceto rosso bisognerà prendere vino rosso, e raspi neri. Non si creda altresì, che ogni sorte di vino sia atto a fare aceto; il vino guasto, e che abbia un cattivo odore non è capace; altresì un vino difettoso, torbido, grasso, ma che abbia dello spirito, sarà capacissimo per fare un buon aceto, purchè però non abbia contratto cattivi odori; al contrario poi un vino debolissimo non ne darà se non che del cattivo.

Se poi bramate d' avere un aceto fortissimo, e molto concentrato, il che è assai vantaggioso, ed assolutamente necessario in alcune delle operazioni delle quali siamo per parlare, bisognerà che vi contenghiate nell' appresso modo. Metterete l' aceto che volete concentrare in una terrina, e l' esporrete all' aria in una notte di gran freddo; la mattina seguente troverete questo aceto in parte gelato, e in parte fluido; conserverete quello che sarà fluido, che è il più spiritoso, mentre la parte condensata non sarà che acqua insipida, e senza alcun principio. Reiterate questo metodo per alcune notti, e fino a che il vostro aceto non sia a quel grado di concentrazione che desiderate, e che si puole inoltrare moltissimo.

ARTICOLO DECIMOSETTIMO

DISTILLAZIONE DELL' ACETO.

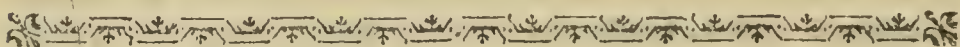
RESultando evidentemente dall' analisi, che l' aceto contiene una gran quantità di materia estrattiva, e salina, la quale gli dà delle proprietà accidentali, è spesso necessario il separarlo da queste materie; perciò fare, bisogna ricorrere alla distillazione, ma alquanto diversa da quella che abbiamo praticato fino al presente.

Bi-

Bisognerà in questa operazione non servirsi mai di vasi di metallo, e particolarmente di quelli di rame, perchè l' acido dell' aceto non lascerebbe di corroderli, di caricarsi delle particelle metalliche, e divenire perciò dannosissimo. Sarà dunque necessario, non si servire se non che di cucurbite di vetro, o di terra, ma sempre però con capitello di vetro. Essendo munito d' un lambicco convenevole voi prenderete l' aceto concentrato secondo il metodo che abbiamo proposto nell' Articolo precedente, o se non avete di questa specie, potrete concentrarne immediatamente nella seguente maniera.

Versate cinque fiaschi d' aceto in una gran terrina verniciata, ponete questa terrina sopra un fuoco assai moderato per farlo svaporare lentamente; quando sarà diminuito d' un quinto senza aver bollito, lo leverete dal fuoco, e lo lascerete alquanto raffreddare. Ho avvertito che non bisogna forzare il fuoco troppo vivamente, perchè l' oggetto di questa operazione è di fare svaporare la porzione soprabbondante di flemma, ma se voi impiegate un grado di calore alquanto forte, farete in quella vece svaporare la parte spiritosa dell' aceto, e questo è quel che bisogna evitare. Essendo l' aceto bastantemente concentrato, lo verserete nella cucurbita, che non empirete più di due terzi; la porrete a bagno di rena, vi adatterete il capitello, e il recipiente, e distillerete a un fuoco assai moderato per evitare l' empirema a cui l' aceto stillato è molto sottoposto, per causa del suo olio grasso, del quale è sempre abbondantemente fornito, e che s' attacca alle pareti dei vasi, e brucia facilmente. Quando quest' empirema non è eccessivo ne perde l' odore invecchiando; si può fargliela però perdere immediatamente, con immergerlo in un bagno di ghiaccio pestato, in cui sia mescolato un terzo di sale in circa. Dopo aver tratto i cinque sesti dell' aceto, che avre-

te messo nella cucurbita, lascerete estinguere il fuoco: Ciò che resterà nel fondo della cucurbita sarà d' un acidità, e d' una forza stupenda, ma di questo residuo non ne potrete fare alcun uso.

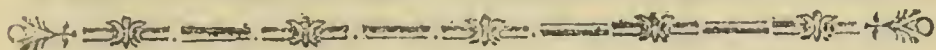
L' aceto stillato contiene per verità delle particelle molto spisitose, ma la loro azione è equilibrata dalla quantità delle particelle aquee, che parimente contiene. Egli è altresì privo del suo sale fisso, ed ecco perchè mostra aver meno forza dell' aceto non stillato, quale non è stato spogliato d' alcuno dei suoi principj. Non ostante sono giunto a dare tanta forza all' aceto stillato, quanta ne ha quello che non lo è, ed ecco come mi sono contenuto. Versai l' aceto stillato in una gran terrina, che esposi all' aria per tutta una notte di gran freddo; la mattina trovai l' aceto in parte fluido, in parte ghiacciato; raccolsi la parte fluida, che aveva considerabilmente aumentata la sua forza; la parte ghiacciata, benchè non affatto priva, era però così debole, che non poteva paragonarsi con l' altra.

ARTICOLO DECIMOTTAVO

ACQUE ODOROSE ACETOSE, PRENDENDO PER ESEMPIO L' ACQUA DI LAVANDA ACETOSA.

COL mezzo dell' aceto stillato, e dipoi concentrato potranno procurarsi tutte l' istesse specie d' acque odorose, che si preparano collo spirito di vino. E' ben vero, che quest' acque odorose, che io nomino acetose, non saranno tanto aggradevoli quanto sono quelle state preparate con lo spirito di vino a cagione dell' olio d' aceto, che si farà sempre sentire, malgrado tutti gli odori, che gli si potranno opporre. Tolto questo,

sto, esse saranno molto odorose, e costeranno molto meno delle altre. Prenderemo per esempio di questa preparazione l' acqua di lavanda acetosa.

Mettete in una cucurbita di terra, o di vetro quella quantità che vorrete di fiori di lavanda ben puliti, e versatevi sopra tanto aceto stillato, quanto sia necessario perchè i fiori nuotino liberamente, talchè sotto di essi vi siano tre diti buona misura d' aceto; ponete la cucurbita a bagno maria, adattatevi il capitello, e distillate a fuoco molto vivo. Dopo averne ricavato i tre quarti dell' aceto, che avete impiegato, smontate il lambicco, e se l' acqua di lavanda non è abbastanza odorosa, potrete rettificarla, e con aggiungervi nuovi fiori di lavanda, aumenterete moltissimo il suo odore. Dopo la rettificazione vi consiglierei di porre le bottiglie, nelle quali contate di conservare l' acqua odorosa, in una mescolanza di ghiaccio, e sale pestato per otto, o nove ore circa.

L' acque odorose acetose di cedrato, di garofano, di fior d' arancio, in una parola tutte le acque delle quali abbiamo parlato di sopra si preparano nell' istesso modo.

ARTICOLO DECIMONONO

ACETO RADICALE, O SPIRITO DI VENERE.

NON posso dispensarmi da parlar quì dello spirito di venere; questa è una preparazione d' aceto superiore a tutte le altre, non solamente perchè il liquore, che ne resulta occupa un rango distinto nella sfera dell' odorato, ma ancora perchè è molto raro il trovarne dell' eccellente, e ciò per una ragione totalmente naturale. Questa preparazione suppone della di-

ligenza, della spesa, della pratica, e dell' intelligenza nell' Artefice; ma ve ne sono pochissimi, che voglino darsi la pena d' intraprenderla, o di mettere a rischio una spesa non indifferente. Non deve dunque dispiacere ch' io faccia il dettaglio di tutte le circostanze del metodo, col mezzo del quale ho sempre avuto la sodisfazione di riuscire.

1. Prendete due libbre di verderame, che romperete in piccoli pezzetti grossi come una nocciola, e che getterete in due matracci di un fiasco e mezzo per ciascuno; tanto nell' uno che nell' altro vi verserete sopra dell' aceto stillato fino a che sia ricoperto il verderame di quattro diti. Metterete questi matracci a bagno di rena, e ad un fuoco leggierissimo di alcuni carboni solamente, dove gli terrete per due giorni e due notti, avendo cura di agitargli di tempo in tempo: dopo di ciò gli ritirerete dal fuoco, e gli lascerete in riposo per un giorno. Le materie più pesanti si precipiteranno al fondo del matraccio, ed allora vi sarà facile di decantare il liquore colorito, che sarà di sopra, e questo è ciò che si chiama „ *Tintura di Venere* „ Verserete del nuovo aceto sopra il sedimento che sarà restato nei matracci, che porrete a bagno di rena, come avete fatto la prima volta, decanterete la tintura di Venere dopo due giorni d' infusione, e replicherete queste manipolazioni fino a che non resterà al fondo del matraccio; altro che una terra impura, sopra la quale l'aceto non agirà più niente.

2. Filtrate la tintura di Venere col mezzo della carta sugante, con la precauzione di guarnire l' imbuto d' un pannolino piegato in quattro in forma di calza, per impedire che la carta non si rompa; ricaverete poco meno di tre fiaschi di tintura di Venere perfettamente bella, e limpida.

3. Versate questa tintura in uno, o due lambicchi di vetro relativamente alla loro capacità; distillate a ba-

bagno di rena ſino a che non avrete ricavati due terzi. Queſto aceto sarà molto bianco, e ben concentrato, e potrà servirvi a quell' uſo che vi piacerà. Lasciate allora spegnere il fuoco, prima di levare i vasi, ed aspettate che sian ben raffreddati, per evitare che il fresco dell' aria non gli faccia rompere; non vanno però lasciati intieramente raffreddare nel bagno, perchè la cristallizzazione comincierebbe a farsi indubitatamente, e questo è ciò che bisogna evitare.

4. Essendo i vasi al punto di raffreddamento convenevole, levateli il capitello, e versate in una terrina verniciata ciò che si troverà nella cucurbita, portandola in cantina, e lasciandovela per tre giorni; dopo un tal tempo decanterete ciò che galleggierà, e troverete al fondo, ed alle pareti della terrina dei bellissimi cristalli simili allo smeraldo. Ammassategli diligentemente, fategli asciugare ad un calore estremamente leggiero, e riservategli per l' uso che diremo. Rimettete ciò che vi resterà di tintura di Venere nella terrina, fatela svaporare per un terzo e più sul fuoco, e levate una specie di schiuma che si formerà nel tempo della svaporazione, gettandola come inutile. Quando vedrete comparire su la superficie una piccola pellicola assai simile a piccole scaglie, ritirate la terrina, portatela in cantina come avete fatto la prima volta, ed operate sempre nell' istessa maniera ſino a che tutta la vostra tintura sia convertita in cristalli: Quando io dico tutta, bisogna eccettuarne una specie d' acqua madre, che comparisce verso il ſine, d' una consistenza siropposa molto densa, e che non si cristallizza giammai; di questa ne formerete delle pillole che unirete ai cristalli, perchè questa specie d' acqua madre è estremamente ripiena d' acido.

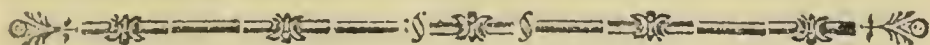
5. Prendete in seguito tutti i cristalli, metteteli in una storta di vetro grande assai ad effetto che per un terzo resti vuota, ponetela a bagno di rena, cominciate

ciate con un fuoco assai leggiero per un' ora, forzandolo vivissimamente in seguito, e quando vedrete comparire la prima goccia al beccuccio della storta, esaminate se è debole, o penetrante: se non è altro che flemma, lasciatela scolare fino a che le goccie che sortono non abbino acquistato una qualche forza; allora adattate, e lotate bene una mezza boccia alla storta, e continuate la distillazione fino a che non vi accorghiate che non sorte più niente. Lasciate spegnere il fuoco, e dilotate la boccia, nella quale voi troverete circa ott' once di spitito di Venere. Aspettate al giorno dopo a levare la storta, nella quale troverete circa una mezza libbra di polvere di color bruno pendente sul rosso. Questo non è altro che rame, che ha perduto il suo brillante metallico, e se desiderate farlo ritornare sotto la sua forma primitiva, lo potrete fare facilmente, servendovi d' un flusso reductivo. Ma questo è estraneo dal fine che ci siamo proposti. Torniamo dunque al nostro spirito di Venere, che verserete dalla boccia in una bottiglia di cristallo che chiuda bene. Questo liquore è forse il più penetrante ch' io conosca; basta levare il turacciolo della bottiglia, in cui egli si trova, perchè riempia del suo odore tutto un' appartamento, e se ad alcuno vien volontà di portare la bottiglia aperta vicino al naso, egli penetra al cervello con tanta vivacità, che pare che il cranio si apra, e si separi in due parti. Questo liquore è dunque il miglior rimedio che si possa impiegare nei casi di svenimento, d' apoplessia, di letargia ec. ed appunto per farlo servire più comodamente a quest' uso, vien mascherato sotto la forma d' un sale, che male a proposito si chiama sal volatile d' aceto. Veramente non vi è altro sale d' aceto, che quello che resta al fondo della cucurbita, quando si distilla, e che non è differente dal sal di tartaro ordinario; comunque siasi di questa denominazione, è vero altresì che

que-

questa preparazione di sale è utilissima, ed ecco come si fa.

Sal volatile di aceto.

Scegliete dei piccolissimi cristalli di tartaro vetriolato, dai quali separate tuttociò che sarà in polvere, metteteglì in una bottiglia, ed inzuppategli di una sufficiente quantità di spirito di Venere rettificato. Questa rettificazione si fa come tutte le altre; dopo la prima distillazione versate il liquore in una cucurbita di vetro, ponetela a bagno di rena, adattatevi un capitello, ed un recipiente, e distillate a un fuoco che non ecceda il grado dell' acqua bollente. Non vuò tralasciar d' avvertire che con lo spirito di venere si può fare un buonissimo Etere, e che si nomina *Etere acetoso*; il metodo è all' incirca simile a quello che abbiamo dato per far l' Etere vitriolico (art. 21. pag. 173.)

ARTICOLO VENTESIMO.

OLI ESSENZIALI DELLE PIANTE ODORIFERE PRENDENDO PER ESEMPIO LA LAVANDA. (a)

AVanti di cominciare a fare alcun olio essenziale dovrete leggere con attenzione quanto abbiamo scritto sopra questo soggetto nei principj generali di questa quarta Parte; essendo bene istruiti da questa let-

(a) Ancorchè la lavanda sia un fiore, l'abbiamo scelta per preferenza all' altre piante aromatiche per servire quì d' esempio, perchè non è già il petale del fiore che dia la maggior quantità d' olio essenziale, ma bensì il calice, onde si può considerare come una pianta. Un' altra ragione ancora ci ha determinati a questa preferenza, ed è, che la distillazione della lavanda è una delle più facili a condursi, ed una di quelle da cui se ne trae una maggior quantità d' olio essenziale.

lettura, comincierete dall' esercitarvi sopra una materia facile, il resultato della quale sia molto abbondante d' olio essenziale, come per esempio il fior di lavanda.

Prenderete dunque una quantita di fiori di lavanda proporzionata alla grandezza del vostro lambicco, che sarà sempre di metallo; mettere i fiori nella cucurbita, e su quella specie di graticola di cui abbiam parlato nei principj generali; versatevi dentro tant' acqua di fiume, quanta sarà necessaria perchè i fiori vi siano bene immersi, ma non eccessivamente; lotate bene tutte le giunture, tanto quella del refrigerante, che quella del serpentino nel caso che lo abbiate. Quando vorrete lotare il recipiente, col serpentino, o col beccuccio del refrigerante, avrete il pensiero di lasciarvi una piccola apertura, la quale sarà bastante, quando ancora fosse del diametro di una mezza linea. Quest' apertura è necessaria, perchè lo spirito rettore che s' inalza nei primi momenti della distillazione, si rarefa prodigiosamente, e trasporta seco molta aria, che pure si rarefà: e la rarefazione di queste due sostanze molto essenziali, potrebbe cagionare la rottura del recipiente, se non si prevenisse questo caso con la precauzione che abbiamo indicata.

Comincierete dunque la vostra operazione con un fuoco graduato, che non tarderete ad accrescere fino al grado dell' acqua bollente, e un poco più. La prima acqua che sortirà sarà forse chiara, e limpida, e forse bianca, e lattiginosa; una tal varietà dependerà dal grado del fuoco che gli avrete dato in principio. Sia come si voglia, quando la distillazione sarà in buon treno, tutta l' acqua che caderà nel recipiente sarà lattiginosa, e ciò perchè allora lo spirito rettore si mescolerà intimamente con l' acqua, e servirà di intermedio per unire una parte dell' olio essenziale all' acqua stillata; vi avverto, che essendo la predet-

ta

ta acqua stillata perfettamente saturata d' olio essenziale, non ne ammetterà più, e per conseguenza il superfluo di quest' olio comparirà separato, e nuotante alla superficie di essa. Continuerete sempre a mantenere il fuoco al medesimo grado fino a che le goccie d' acqua che caderanno dal beccuccio del refrigerante non cessino di venire lattiginose, e siano ritornate chiare, e limpide; questo sarà un segno certo, che nella cucurbita non vi è più olio essenziale odoroso, e perciò potrete lasciare spegnere il fuoco, ritirando il matraccio, con separare di poi l' olio essenziale, che nuoterà sulla superficie dell' acqua, nel modo che abbiamo nei principj generali accennato: In una parola voi praticherete tutto quel che abbiamo detto nell' istruzioni preliminari, e che sarebbe noioso il nuovamente ripetere.

Distillerete secondo questo medesimo metodo gli olj essenziali di ramerino, di timo, di majorana, di menta, di camomilla, ec. queste piante vi daranno dell' olio essenziale, ma da tutte non ne trarrete un eguale quantità; la lavanda non ne dà poco, ma la camomilla ne darà pochissimo.

Le virtù dell' olio essenziale di lavanda son numerose; esso è molto stimato per le malattie cefaliche per i vapori isterici, e per l' epilessìa. Se ne fanno prendere dieci, o dodici goccie in qualche liquore convenevole; serve ancora per aromatizzare i sali orinacei, dei quali si fa uso da chi è soggetto ai vapori e non solamente fa morire i vermi, ma ancora il fastidio, e gl' insetti. Quattro, o cinque goccie d' olio essenziale di lavanda in una cucchiaiata di vino prese a digiuno, dissipano la micrania, e fortificano lo stomaco. Il medesimo olio mescolato con quelli d' iperico, e di camomilla forma un eccellente linimento per guarire i reumatismi, la paralisia, e i movimenti convulsivi.

AR-

ARTICOLO VENTESIMOPRIMO.

OLJ ESSENZIALI DI SEMI, COCCOLE ec. PRENDENDO PER ESEMPIO L' OLIO ESSENZIALE DI GINEPRO.

GLI olj essenziali delle semenze si stillano come quelli delle piante, eccettuata una piccolissima differenza, e la distillazione delle coccole di ginepro ci servirà d' esempio. Prendete otto libbre di coccole di ginepro, delle più recenti, e più untuose; mettetele in infusione in sei fiaschi d' acqua di fiume, ed in un luogo caldo; versate l' infusione nella cucurbita, cominciate, continuate, e finite la distillazione come la precedente, e ne trarrete circa tre once d' olio essenziale di color giallo, e di un odor molto gagliardo. Dipoi passate per pannolino, o per uno staccio di seta il residuo esistente al fondo della cucurbita, che essendo cotto a consistenza di siroppo, e ad un fuoco leggierissimo, diviene un robbo molto denso di un color giallo cupo, e di un gusto balsamico, e pendente all' amaro. Egli indennizza ampiamente della fatica, e della spesa occorsa per averlo, poichè è un eccellente rimedio, dice il Dottore Hoffman (Osservazioni fisiche, e chimiche, tom. I. p. 25.) per fortificare, e ristabilire nel loro stato naturale gl' intestini rilassati, e indeboliti dai flusso del ventre, ed aggiunge che è un potente preservativo contro la pietra, e l' idropisia. Egli si discioglie facilmente nel vino di Spagna, o in qualunque altro vino, e se ne prende una cucchiaiata dopo il pasto, o avanti di andare a letto. Questo medicamento è di gran sollievo ai vecchi, che son sottoposti a degli imbarazzi nella vescica, o a difficoltà di orinare; egli è pure eccellente contro le debolezze del ventricolo, e degl' intestini; in una parola questo rob-

bo

bo ha più virtù, che l' istesso olio essenziale, perchè è meno caloroso.

Gli olj essenziali di coriandoli, d' angelica, di dauco, di carvi, d' ammi, d' anaci, di finocchio ec. si stillano nell' istesso modo, e serve il metterli in polvere grossolana, ed il tenerli in infusione per tre, o quattro giorni in una sufficiente quantità d' acqua di fiume.

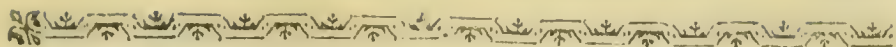
ARTICOLO VENTESIMOSECONDO.

OLJ ESSENZIALI D' AROMATI, PRENDENDO PER ESEMPIO IL GAROFANO.

POlverizzate due libbre di garofani (questo è l' aromato, che prendiamo per esempio in questo articolo, perchè fornisce gran quantità d' olio essenziale) fateli infondere in tre fiaschi d' acqua di pioggia, con due oncie di sal comune. V' insinuo di aggiungere questo sale, ad oggetto che egli rompa, ed apra con le sue punte la membrana che rinchiude l' olio essenziale, e per impedire anco all' acqua di corrompersi nel tempo della macerazione che farete durare cinque o sei giorni in un luogo tanto caldo almeno quanto una stufa; passato questo tempo verserete l' infusione in una cucurbita molto bassa, e stillerete secondo l' arte; nei primi istanti vedrete al fondo del recipiente, e sotto l' acqua un olio bianchissimo, e trasparente, ma che nell' invecchiare diviene giallastro, ed ancora molto cupo. Siccome questo olio essenziale, e molto pesante, così per inalzarlo fino all' alto del capitello, sarà necessario un grado di fuoco più vivo di quello solito adoprarsi per gli olj essenziali più leggieri. Per la medesima ragione non bi-

sognerà servirsi di un capitello troppo elevato, nè tampoco mettere nella cucurbita una troppo gran quantità di materia, per timore che l' azione del fuoco, venendo ad essere distribuita inegualmente, non resti una gran parte dell' olio essenziale al fondo della cucurbita; così sarà bene il non servirsi per la distillazione degli olj essenziali dei quali adesso si tratta, se non che di lambicchi di vetro posti a bagno di rena. Non bisogna peraltro credersi di poter trarre tutto l' olio essenziale dal garofano nella prima distillazione, essendo ciò difficilissimo, perchè la maggior parte di esso resta nel fondo della cucurbita. Per poterlo estrarre interamente sarà necessario replicarne la distillazione fino in tre volte, premessa per altro una nuova diligenza; questa consisterà nel versare tutta l' acqua che si troverà nel recipiente, e che sarà già molto impregnata d' olio essenziale, sopra il sedimento della cucurbita con aggiungervi un' altra poca di acqua di pioggia. Fatto ciò si procederà alla seconda distillazione, dopo la quale si separerà l' olio essenziale come la prima volta; bisognerà dunque appigliarsi alla terza, e sempre sul medesimo sedimento, e con la medesima acqua; dopo questa non vi è da sperare niente di più, e l' ultimo olio che si ottiene la terza volta è molto più pesante di quello che si è avuto nella prima distillazione. Se avete bene operato, le due libbre di garofani devono produrre cinque oncie di olio essenziale, cioè a dire, ne trarrete tre once nella prima distillazione, un' oncia e mezzo nella seconda, e finalmente una mezz' oncia nella terza.

Coll' istesso metodo potrete stillare l' olio essenziale di noce moscada, che si trae ancora per espressione, e quello di cannella; da questa se ne trae pochissimo, e si sospetta che gli Olandesi lo estragghino almeno in parte avanti di metterla in vendita.

AR-

ARTICOLO VENTESIMOTERZO.

OLJ ESSENZIALI DEI FRUTTI AROMATICI, PRENDENDO PER ESEMPIO IL CEDRO.

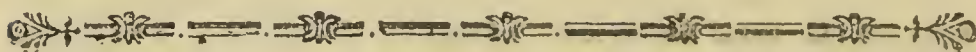
L' Olio essenziale di cedro, di cedrato, e di tutti i frutti di questa qualità è rinchiuso in una specie d' alveolo, di cui par composta intieramente la scorza; basta lacerare la membrana che costituisce questo alveolo, e si ottiene l' olio essenziale in natura, ed in buonissima quantità.

In Provenza dove i cedri, gli aranci ec. sono molto comuni si servono di una macchina ripiena di chiodi molto simile a quei pettini, dei quali si valgono gli Scardazzieri di lana. Si grattano su questa macchina le scorze fino al bianco, ed una parte d' olio sorte subito, e va a riunirsi ad un rigolo, che termina all' orifizio d' una bottiglia. Quando si è così preparato un certo numero di cedri, e che si è messo insieme una bastante quantità di scorza grattata, si porrà la scorza, quasi simile alla polpa, tra due lastre di cristallo, e pressandola leggiermente con esse, ne sortirà tutto ciò che vi è d' olio essenziale, che lascerete alquanto riposare, dipoi lo decanterete, e l' unirete a quello che avrete ottenuto in principio.

Questa maniera d' estrar l' olio essenziale è buonissima, perchè sorte molto odoroso; ma siccome egli contiene sempre una piccola porzione di mucilaggine si conserva più difficilmente dell' olio essenziale, che si ottiene per mezzo della distillazione, che si pratica nella seguente maniera.

Prendete un numero di cedri ben freschi, e sopra tutto che non siano stati molto maneggiati; levategli le scorze, mettetele in una cucurbita, e versa-

tevi sopra una bastante quantità d' acqua di fiume, in forma che esse galleggino liberamente. Ponete la cucurbita a bagno di rena, adattatevi il capitello, il refrigerante, e il serpentino se lo avete, lotate il recipiente al beccuccio del capitello, e stillate a un fuoco in principio moderato, e dipoi più violento, ma non eccessivamente, perchè l' olio essenziale di cedro, essendo molto leggiero, s' inalza con gran facilità. Allorchè vedrete non sortir più dal lambicco un' acqua lattiginosa, ma anzi molto chiara, e limpida, lasciate spegnere il fuoco, dilotate il recipiente, separate l' olio essenziale per mezzo dell' imbuto, ed esponetelo per alcune ore al Sole in una bottiglia chiusa leggiermente con un pezzo di carta; dopo di ciò collocatelo, come si costuma in una, o più bottiglie ben chiuse con turacciolo di cristallo.

L' istesso metodo serve per estrarre gli olj essenziali da tutti i frutti che hanno la scorza odorosa.

ARTICOLO VENTESIMOQUARTO.

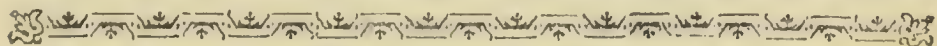
OLJ ESSENZIALI DEI LEGNI AROMATICI, PRENDENDO PER ESEMPIO IL LEGNO DI SASSOFRASSO.

NON avendo avuto mai occasione di estrarre gli olj, dei quali si tratta in quest' Articolo, così non ne parlo se non che dietro la scorta del celebre Hoffman (Osservazioni fisicochimiche tom. I. pag, 27.) Prendete sei libbre di raspature di legno di sassofrasso, e fatele infondere per quattro giorni dentro la stufa in sei fiaschi d' acqua di fiume; versate quest' infusione in una gran cucurbita di rame, adattatevi il refrigerante, e distillate a un fuoco graduato. Ritrarrete un' oncia, e sei dramme d' olio chia-

chiaro come l' acqua, e che si precipita al fondo.

Quest' olio essenziale è buonissimo, e giovevole per i mali di petto, per addolcire la tosse, acquieta e i dolori convulsivi, e dissipare il vizio delle impurità della linfa. Si può darlo semplicemente, con versarne alcune gocce sopra un pezzetto di zucchero, e si può ancora mescolare con dell' essenze pettorali, oppure con delle polveri temperanti, e stomatiche. Quest' olio si discioglie perfettamente nello spirito di vino ben retticato, e ciò per conseguenza è di gran vantaggio per facilitare la sua unione con altri rimedi salutevoli.

Il residuo che si trova nella cucurbita dopo la distillazione, passato che sia per pannolino, e ridotto per mezzo del fuoco alla consistenza di elettuario, forma un' estratto eccellente, d' un gusto amaro, ed astringente, che sembra composto di particelle terrestri, resinose, e sottili. Mons. Hoffman dice, che egli s' accosta molto all' estratto di KINKINA, e che aveva costume di darlo sulla declinazione delle febbri croniche intermittenti, con servirsene ancora nelle cachessìe per fortificare il tuono delle viscere, e per acquietare le convulsioni causate dal vizio degl' ipocondri.

Il metodo che abbiamo proposto può servire ancora per estrarre gli olj essenziali dal sandalo citrino, dal legno aloè, dal gajaco, dal legno rosa, e in una parola da tutti i legni aromatici.

ARTICOLO VENTESIMOQUINTO.

OLJ ESSENZIALI DEI FIORI ODOROSI, PRENDENDO PER ESEMPIO LA ROSA.

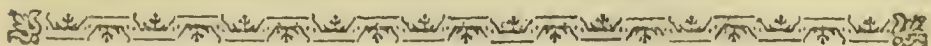
GLI Artefici che si sono occupati dell' analisi esatta dei fiori odorosi, hanno dovuto restare stupiti co-

me me nel trovargli sempre pieni d' una quantità prodigiosa di spirito rettore, e quasi totalmente privi di olio essenziale. Si può ancora stabilire come un fatto certo, che la viola mammola, la giunchiglia, il tuberoso, e tutti i liliaci non somministrano punto olio essenziale. Inoltre un' altro motivo di stupore si è, che quel poco d' olio essenziale che rendono certi fiori è sì odoroso, che la vince sopra tutto quel che conoschiamo di più aromatico in questo genere. Si può giudicare della verità di questa osservazione dall' olio essenziale di fior d' arancio, e meglio ancora dall' olio essenziale di rose, che abbiamo scelto per esempio.

Prendete dodici libbre di foglie di rose, pestatele in un mortaio di marmo, con del sal marino in dose di tre pugnelli circa per libbra; stemprate questa specie di pasta in sei fiaschi d' acqua di fiume, e dopo aver lasciato il tutto in macerazione per ventiquattr' ore versatelo in una cucurbita di metallo, adattatevi il refrigerante, il serpentino, e il recipiente, e stillate a bagno di rena ad un fuoco molto moderato: Otterrete in principio un' acqua estremamente odorosa, e che non tarderà a divenire lattiginosa; vedrete nel corso dell' operazione una specie di grasso coagulato e nuotante sulla superficie dell' acqua che si troverà nel recipiente; questo è appunto l' olio essenziale di rosa, del quale se giungete ad ottenerne circa una mezza dramma, potete dire di aver bene operato, ma questa mezza dramma è capace di aromatizzare una botte di liquore. Tenete altresì conto dell' acqua stillata, perchè è la migliore acqua rosa, che voi possiate fare giammai. Un' oncia di quest' acqua rosa messa in una libbra d' acqua comune la trasformerà immediatamente in acqua rosa molto più odorosa di quella che si vende comunemente.

L' olio essenziale di rose è confortativo, dolce, e analettico.

L' olio

L' olio essenziale di fior d' arancio chiamato nerolì esige il medesimo metodo, ma questo fiore ne fornisce maggior quantità; esso è leggiero, e comparisce alla superficie dell' acqua sotto una forma liquida, e non è mai coagulato.

ARTICOLO VENTESIMOSESTO.

DEGLI OLJ ODOROSI GRASSI.

ABbiamo spesso osservato, che i fiori, che abbondano maggiormente di spirito rettore, sono affatto privi d' olio essenziale, e per conseguenza che questo spirito rettore, non avendo alcuna base per fissarsi si svapora in pura perdita, senza che sia possibile il raccoglierlo con veruna distillazione.

Gli Artefici dopo molti tentativi inutili hanno finalmente renunziato a questo metodo per appigliarsi alla semplice infusione: Di più non bisogna nemmeno lusingarsi che tutte le specie di fiori, o di piante odorose deponghino il loro spirito rettore in quella specie di mestruo che gli si presenta, perchè ve ne son molte, che dopo l' infusione non lasciano altro che un odore erbaceo. Noi dunque daremo alcuni esempi degli olj aromatici, che si ottengono per mezzo dell' infusione,

Olio di viola mammola.

Pestate grossolanamente in un mortaio di marmo, e con un pestello di legno una libbra di fiori di viola mammola, versatevi sopra quattro libbre del migliore olio di oliva, ed esponete questa mescolanza al sole per quindici giorni; se volete render più breve l'operazione tenetela a bagno maria per quattro giorni, dopo il qual tempo passate la vostra infusione per

uno staccio di crine, spremendone le feccie più che sarà possibile. Ciò fatto prendete una libbra di viole mammole fresche, pestatele come le prime in un mortaio di marmo, mettetele in infusione nell' olio di già impregnato di tintura di viole, e ponetele in macerazione ad un leggerissimo calore di bagno maria, osservando bene di non dargli un fuoco troppo vivo, giacchè basta che il vaso sia semplicemente caldo. Se dopo tre giorni d' infusione comparisse alla superficie dell' olio qualche indizio d' umidità, allora si farà uso d' un fuoco alquanto più vivo per farla sparire; dopo di ciò si verserà la mescolanza in uno staccio di crine, dipoi si spremeranno fortemente le feccie, e si verserà tutto il liquore in una bottiglia, che si lascerà in riposo per alcuni giorni. Egli non lascerà di deporre una specie di sedimento, ed allora si passerà in altra bottiglia quel che si sarà ottenuto di limpido, e si mescolerà quest' ultimo con quello che sarà passato ben chiaro per lo staccio avanti l' espressione delle feccie; ecco quel che si chiama olio di viole mammole.

Olio di rose.

Seguitando l' istesso metodo si prepara un olio di rosa pallida molto odoroso, che gli impostori spacciano arditamente sotto il nome d' olio essenziale di rose, dopo averlo colorito con la radica d' ancusa, o orcanetta, il che si fa come appresso. Si fa scaldare mediocremente in un tegame, o altro vaso quell' olio aromatico che si vuol colorire; si getta in questa quantità d' olio una mezz' oncia, o poco più di scorza di radica d' ancusa, immediatamente l' olio si colorisce, e da un istante all' altro il colore diviene più cupo. Quando è al segno che si desidera si leva il tegame dal fuoco, si passa l' olio per pannolino, si lascia depositare per alcuni giorni, dopo di che si versa per inclinazione nella bottiglia dove si vuol conservare.

Olio

Olio di tuberoso, di gelsomino, e di giunchiglia.

Questi olj si preparano come quello di viola mammola con una differenza però, che è bene di fare osservare. Dopo aver grossolanamente ammaccato in un mortaio di marmo una libbra di fiori, siano gelsomini, tuberosi, o giunchiglie, si mettono in un boccale di vetro, e vi si versa sopra quattro libbre d' olio di oliva; si espone questa mescolanza al sole per quindici giorni; dopo di ciò si passa l' infusione per uno staccio di crine, spremendola fortemente, e si lascia che il liquore faccia la deposizione; dipoi si versa nuovamente nel vaso, vi si rimette una libbra di nuovi fiori ammaccati come la prima volta, e si espone il vaso al sole; dopo quindici giorni d' infusione dovrà nuovamente passarsi per staccio, spremendone fortemente le feccie, e lasciandolo depositare. Dipoi se ne separerà il sedimento, e si ripeteranno queste infusioni, espressioni, e clarificazioni quante volte è possibile, aggiungendovi ciascuna volta una libbra di nuovi fiori; in ultimo bisognerà procurare di depurar l' olio con la massima diligenza, essendo ciò molto facile, giacchè non vi vuole altro che darle quindici giorni di riposo, e così farà la sua deposizione perfettamente.

I fiori, e le piante odorose, che non perdono veruno odore, nonostante la loro disseccazione, profumano, e coloriscano l' olio d' oliva più facilmente dei fiori, dei quali abbiamo parlato fino al presente, perchè contengono molto olio essenziale, e delle gomme coloranti. Ecco il metodo che bisognerà seguitare nella preparazione di questa sorte d' olio aromatico, in cui prenderemo per esempio la persia, o sia maiorana.

Olio d' erbe odorose secche.

Prendete ott' once di persia, ma che sia ben seccata, essendo ciò necessario, ad effetto di evitare gli inconvenienti, che succedono nel tempo dell' infusione, e mettetela in una brocca di terra, versandovi so-

pra quattro libbre d' olio di oliva, che sarà vostra cura di far prima intiepidire; dipoi chiudete la brocca con un turacciolo di sughero foderato di pannolino, a cui aggiungerete altra coperta di cartapecora umida e legata con spago; dopo di ciò esponete la brocca al sole per sei settimane, o sivvero ponetela a bagno maria per quattro giorni, e ad un calore molto leggiero. Essendo il tutto raffreddato passate l' olio per pannolino, spremendo le feccie nello strettoio, lasciatelo deporre, separatelo per inclinazione dal sedimento, e conservatelo in una bottiglia ben chiusa. Si preparano con questo metodo molti altri olj, come sarebbe quello di meliloto, o sia tribolo, di sambuco, d' assenzio, di menta, d' aneto, di mirra, di camomilla; tutti questi fiori, o piante coloriscano l' olio d' oliva di una tinta verde bellissima.

Acqua di luce.

Quest' acqua, la di cui attività negli accessi spasmodici è sì conosciuta, appartiene incontrastabilmente a questa quarta parte dove ella deve avere il suo posto. Ma siccome non ha alcun rapporto colle divisioni che ho stabilite, io mi sono sempre trovato molto imbarazzato nello scegliergli un rango; non ne avendo trovato alcuno che gli convenisse, mi sono finalmente determinato a finire con questa ricetta tutte quelle spettanti all' odorato, ed agli odori.

Per far bene questa specie di sapone liquido molto volatile, e il di cui odore è tanto forte e penetrante, voi prenderete quattr' once di spirito di vino bene rettificato, in cui farete disciogliere dieci, o dodici grani di sapone bianco, e dipoi filtrerete questa dissoluzione. In seguito farete disciogliere in questo spirito di vino impregnato di sapone una dramma d' olio di succino molto rettificato, e tornerete a filtrare questa nuova mescolanza per carta sugante; mescolate un poca di questa dissoluzione nello spirito volatile di

sale

sale ammoniaco, il più forte, ed il più penetrante che vi sarà possibile di trovare, fino a che la mescolanza da farsi in una bottiglia di cristallo, che si dovrà bene agitare, non sia di un bel bianco di latte; se si forma una crema alla sua superficie, bisognerà aggiungervi un poco di spirito di vino saponaceo, ed oleoso.

Da tuttociò che abbiamo detto fino al presente si può concludere esser molto laborioso, ed ancora di gran dispendio, l' estrarre gli olj essenziali, ma siccome la maggior parte di quelli che si trovano in commercio sono falsificati, non è male il fargli da se stesso, essendo il solo mezzo d' assicurarsi della loro bontà, poichè da questa dipende il buon esito di tutte le nostre operazioni.

INDICE DELLE MATERIE

A

Ri-

Can-

D

E

F

-- Osta-

Im-

N

O

-- Dif-

P

R

S

Spi-

T

V

Z